CP360ST
SAMI15B
SAMI15ST

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

دفترچه راهنمای فر مایکروویو

امکانات را تصور کنید.

از شما به خاطر خرید محصول سامسونگ متشکریم.
برای دریافت اطلاعات بیشتر، لطفا محصول خود را در سایت www.samsung.com/register ثبت نمایید.

Planet First 100% Recycled Paper

این دفترچه راهنما از ۱۰۰ درصد کاغذ بازیابی شده تولید شده است.

SAMSUNG

استفاده از این دفترچه راهنما

از شما به خاط خرید فر مایکروویو سامسونگ متشکریم.
فر مایکروویو شامل دستورالعمل های ایمنی مهم و اطلاعات ضروری در خصوص استفاده و مراقبت از فر مایکروویو می باشد. قبل از استفاده از فر، اطلاعات ایمنی را به دقت مطالعه کرده و آن را برای رجوع در آینده نگهدارید. یک دفترچه دستی راهنمای سریع شامل دستورالعملهای ایمنی مهم و پخت در داخل پوشش جلویی برای راحتی شما ارائه شده است.

اطلاعات ایمنی

- قبل از باز کردن دستگاه، لطفا این دفترچه راهنما را کاملا مطالعه کرده و برای رجوع در آینده نگهدارید.

- از این دستگاه فقط برای اهدافی که برای آن طراحی شده است، استفاده کنید. این دستگاه برای استفاده توسط افراد با ناتوانی های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه کافی(شامل کودکان) برای استفاده از دستگاه طراحی نشده است مگر اینکه به منظور ایمنی توسط فرد مسئول و واجد شرایط نظارت شوند. کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با دستگاه بازی نمی کنند.هشدارها و دستورالعملهای ایمنی مهم در این دفترچه راهنما تمام شرایط و حوادث ممکن را شامل نمی شود. این مسئولیت با شماست که از عقل سلیم، احتیاط و مراقبت به هنگام نصب، نگهداری و کارکردن با دستگاه استفاده کنید.

- از آنجائیکه این دستورالعمل ها چندین مدل را در بر می گیرند، ویژگی های یخچال شما ممکن است به طور جزئی از آنچه که در این دفترچه آمده است، متفاوت باشد و تمامی نشانه های هشدار موجود کاربرد نداشته باشد. در صورت داشتن هر گونه سوال یا مشکل، با نزدیکترین مرکز خدمات تماس گرفته و یا اطلاعات را به صورت آنلاین از سایت www.samsung.com دریافت کنید.

ثنشانه های ایمنی مهم و احتیاطها

نشانه های زیر در متن این دفترچه راهنما آمده اند.

اخطار	خطر مرگ یا صدمه جدی که ممکن است به صدمه فردی شدید یا مرگ منجر شود.
احتیاط	خطر یا عمل غیر ایمن که ممکن است سبب صدمه خفیف یا آسیب رسیدن به محصول شود.
احتیاط	به منظور کاهش خطر آتش سوزی، انفجار، شوک الکتریکی یا جراحت شخصی به هنگام استفاده از فر مایکروویو، احتیاط های ایمنی اولیه را رعایت کنید.

	اقدام نکنید.
	باز نکنید.
	لمس نکنید.
	دستورالعملها را به دقت دنبال کنید.
	سیم برق را از سوکت روی دیوار بکشید.
	اطمینان حاصل نمایید که دستگاه به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی به زمین متصل شده باشد.
	برای کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.
	تذکر
	نکته مهم

هشدار نشانه های هشدار جدی برای نصب

نصب این دستگاه باید توسط تکنیسین خدمات آموزش یافته توسط کارخانه انجام شود. لطفا به بخش نصب فر مایکروویو مراجعه کنید.

سیم برق را به سوکت دیواری مناسب زده و از سوکت به طور انحصاری برای این دستگاه استفاده کنید. دوشاخه را محکم به پریز برق بزنید. علاوه بر آن از سیم رابط استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر و تقسیم سوکت روی دیوار با دیگر وسایل با استفاده از سه شاخه یا سیم رابط ممکن است سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
- از ترانس برق استفاده نکنید. خطر شوک الکتریکی یا آتش سوزی وجود دارد.
نصب این دستگاه باید تکنسین واجد شرایط یا شرکت خدمات انجام شود.

- عدم توجه به این امر ممکن است سبب آتش سوزی، شوک الکتریکی، انفجار و یا ایجاد مشکل برای محصول شود.
بعد از نصب باید بتوانید دستگاه را از منبع اصلی برق جدا کنید.
- قطع دستگاه از منبع برق با استفاده از پریز قابل دسترس یا کوئیچ ثابت برروی سیم کشی دیوار امکان پذیر باشد.

فر مایکروویو باید فقط بر روی کابینت قرار بگیرد و نباید درون آن نصب گردد.

این دستگاه را در نزدیکی هیتر و مواد قابل اشتعال نصب نکنید.
دستگاه را در یک محیط مرطوب، چرب یا محل گرد و خاکی، در محلی که در معرض مستقیم نور آفتاب و آب قرار دارد، نصب نکنید.
این دستگاه را در محلی که ممکن است گاز نشت کند، نصب نکنید.
- خطر شوک الکتریکی یا آتش سوزی وجود دارد.
این دستگاه برای نصب در وسایل نقلیه جاده ای، اتوبوسها و دیگر وسایل مشابه طراحی نشده است.

این دستگاه باید به زمین متصل شود.
هرگز از لوله های گاز، خطوط تلفن یا دیگر سیم کشی ها برای اتصال به زمین دستگاه استفاده نکنید.
- استفاده نادرست اتصال به زمین می تواند به شوک الکتریکی، انفجار یا دیگر مشکلات برای محصول بیانجامد.
- هرگز سیم برق را به سوکتی که به درستی به زمین متصل نشده است، وصل نکنید و مطمئن شوید که سیم کشی مطابق با قوانین محلی صورت پذیرد.

احتیاط نشانه های احتیاط برای نصب

- این دستگاه باید طوری قرار داده شود که دوشاخه بعد از نصب قابل دسترسی باشد.
  - عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی به دلیل نشت برق شود.

دستگاه را بر روی سطحی نصب کنید که تحمل وزن آن را داشته باشد.

- عدم توجه به این امر سبب لرزشهای غیر عادی، نویز و دیگر مشکلات برای دستگاه شود.

دستگاه را با فاصله مناسب از دیوار قرار دهید.

- عدم توجه به این امر سبب آتش سوزی ناشی از گرم شدن بیش از حد می شود.

حداقل ارتفاع فضای آزاد در بالای سطح دستگاه لازم می باشد.

هشدار نشانه های هشدار جدی برای برق

- تمام مواد خارجی و زائد مثل آب یا گرد و خاک را از دوشاخه برق تمیز کرده و سوراخ ها را با استفاده از پارچه خشک به طور منظم تمیز کنید.
  - دوشاخه را از پریز درآورده و آن را با یک پارچه خشک تمیز کنید.
  - عدم توجه به این امر سبب شوک الکتریکی و آتش سوزی می شود.

دوشاخه برق را در موقعیت صحیح طوری که سیم به سمت پایین آویزان شود، به پریز بزنید.

- در صورتیکه دوشاخه را برعکس بزنید، ممکن است سیم قطع شده و یا آسیب ببیند و سبب آتش سوزی و یا شوک الکتریکی شود.

دوشاخه را به طور محکم به سوکت دیوار بزنید.از دوشاخه برق، سیم برق آسیب دیده یا سوکت شل استفاده نکنید.

- این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

هرگز سیم را بیش از حد خم نکرده و یا نکشید.
هرگز سیم برق را گره نزده و یا نپیچانید.
سیم برق را بر روی یک شی فلزی آویزان نکرده و شی سنگین بر روی سیم برق قرار نداده و یا آن را بین دو شی نگذارید و آن را در پشت دستگاه تحت فشار قرار ندهید.

- این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

هرگز یخچال را با کشیدن سیم آن از پریز خاموش نکنید.

- همواره دوشاخه را در دست گرفته و آن را به طور مستقیم بیرون بکشید.
- عدم توجه به این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

در صورت آسیب دیدن سیم برق، با نزدیک ترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

احتیاط نشانه های احتیاط برای اتصالات برقی

در صورتیکه نمی خواهید برای یک مدت طولانی از دستگاه استفاده کنید، یا در مواقع بروز صاعقه یا طوفانهای همراه با صاعقه آن را از برق بکشید.در این زمان سیم برق یا دستگاه را نصب نکنبد.

- عدم توجه به این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

هشدار نشانه های هشدار جدی برای استفاده

- در مواقع نشت گاز (مثل گاز پروپان، گاز LP و غیره)بدون اینکه پریز را لمس کنید، اتاق را تهویه کنید.

دستگاه یا سیم برق را لمس کنید.

- از پنکه تهویه استفاده نکنید.
- ممکن است یک جرقه سبب انفجار یا آتش سوزی شود.

مراقب باشید که درب، هیتر یا دیگر قسمتهای دستگاه به هنگام پخت در تماس با بدن شما قرار نگیرند.

- عدم توجه به این امر سبب سوختگی می شود.

در حین استفاده دستگاه داغ می شود. مراقب باشید که المنت های گرمایی داخل فر را لمس نکنید.

به هنگام حرکت دادن المنت های گرمایی، حتما از تجهیزات طراحی شده برای لمس آنها استفاده کرده و از دستکش تامین شده توسط دستگاه استفاده کنید و بعد از اتمام پخت (حداقل ۱۰ دقیقه بعد از عملکرد گریل یا پخت ترکیبی) منتظر بمانید که دستگاه به اندازه کافی خنک شود.

برای جلوگیری از سوختگی همواره به هنگام درآوردن ظرف از فر از دستکش استفاده کنید.

به هنگام باز کردن درب، به اندازه یک بازو از دستگاه فاصله بگیرید.
دلیل: هوای داغ یا بخار خارج شده از غذا ممکن است سبب سوختگی شود.

گرم کردن نوشیدنی ها با مایکروویو ممکن است سبب جوشیدن با تاخیر شود، بنابرای به هنگام حمل ظرف باید مراقب باشید. به منظور جلوگیری از این موقعیت، همیشه زمان انتظاری در حدود ۲۰ ثانیه بعد از گرم شدن مایع و خاموش شدن فر در نظر بگیرید تا دما متعادل شود.
در صورت لزوم در حین و بعد ازگرم شدن آن را هم بزنید. در صورت سوختگی، این دستورالعملهای کمک اولیه زیر را دنبال کنید:
- محل سوختگی را به مدت ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید.
- آن را با یک پارچه خشک و تمیز بپوشانید.
- از کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- با دکتر تماس بگیرید.

در صورت آسیب دیدن سیم برق، باید آن را توسط سازنده، نماینده خدمات یا شخص واجد شرایط مشابه به منظور جلوگیری از خطر تعویض کنید.

کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با دستگاه بازی نمی کنند.

تخم مرغ داخل پوسته، و تخم مرغ آب پز نباید در مایکروویو گرم شود چون ممکن است حتی بعد از اتمام زمان پخت منفجر شود.

هشدار: محتوای بطری غذای کودک و شیشه های شیر کودک باید تکان داده و هم زده شود و به منظور جلوگیری از سوختگی دمای آن قبل از مصرف بررسی شود.

هشدار: تنها زمانی به کودکان اجازه استفاده از دستگاه بدون نظارت بدهید که دستورالعملها را به آنها داده باشید بنابراین آنها بتوانند به صورت ایمن و با آگاهی از خطرها از دستگاه استفاده کنند.

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می کنید، کودکان حتما باید به دلیل گرمای تولید شده تحت نظارت والدین از دستگاه استفاده کنند.

این دستگاه نباید توسط افراد با ناتوانیهای جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد دارای کمبود دانش استفاده شود مگر اینکه توسط فرد مسئول نظارت شده و یا با دستورالعمل ها آشنا شده باشند.

هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در حین استفاده داغ شود. به منظور جلوگیری از سوختگی، کودکان باید از دستگاه دور نگه داشته شوند.

هشدار: مطمئن شوید که به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی ، قبل از تعویض لامپ دستگاه را خاموش کنید.

دوشاخه برق را با دست خیس به پریز نزنید.
- این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

به هنگام فعال بودن یک عملکرد دستگاه را از برق نکشید.
- اتصال مجدد دستگاه به برق بعد از این کار، ممکن است جرقه ایجاد شده و سبب شوک الکتریکی شود.

بعد از باز کردن دستگاه، مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

- خطر مرگ کودکان ناشی از بلعیدن مواد بسته بندی وجود دارد.

این دستگاه برای استفاده توسط افراد با ناتوانی های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه کافی (شامل کودکان) برای استفاده از دستگاه طراحی نشده است مگر اینکه به منظور ایمنی توسط فرد مسئول و واجد شرایط نظارت شوند.

- عدم توجه به این امر سبب شوک الکتریکی، سوختگی یا جراحت می شود.

هرگز از سینی چند منظوره در فر مایکروویو یا برای عملکرد یخزدایی استفاده نکنید.

- این امر سبب خطر آتش سوزی یا جرقه می شود.

از این دستگاه برای اهدافی غیر از پخت غذا استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر سبب آتش سوزی می شود.

ظروف در بسته را باز کنید.(بطری کوک، بطریهای شیر و غیره) و در غذاهایی مثل تخم مرغ، بادام زمینی و غیره قبل از پخت یک حفره ایجاد کنید.

- عدم توجه به این امر ممکن است سبب سوختگی یا جراحت به دلیل سوختن ماده غذایی شود.

داخل دستگاه را فورا بعد از پخت لمس نکنید.چون دیواره دستگاه بعد از گرم شدن برای مدت طولانی یا گرم کردن مقداری غذا بسیار داغ می شود.

- عدم توجه به این امر می تواند منجر به سوختگی شود.

از فویل آلومینیوم، اقلام فلزی (مثل ظروف، چنگال و غیره) یا ظروف دارای نوارهای نقره های یا طلایی استفاده نکنید.

- این امر ممکن است سبب جرقه یا آتش سوزی شود.

مراقب باشید که ظروف پلاستیکی یا کاغذی را گرم نکرده و از آنها در عملکرد فر استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب آتش سوزی شود.

مراقب باشید که به هنگام پخت غذا ، غذا با هیتر تماس پیدا نکند.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

غذا را بیش از حد گرم نکنید.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

غذا را داخل بسته بندی آن مثل روزنامه یا هر چیز دیگر گرم نکنید.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

از اسپری با مواد قابل اشتعال نزدیک فر استفاده نکنید.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

هنگامیکه غذا در حین پخت در حال سوختن است، درب را باز نکنید.

- در صورتیکه درب را باز کنید، ممکن است اکسیژن به داخل فر رفته و سبب آتش سوزی شود.

انگشتان، مواد خارجی ، اشیاء فلزی مثل سنجاق را وارد حفره های ورودی و خروجی نکنید.در صورتیکه مواد خارجی وارد یکی از این حفره ها شد، دستگاه را از برق کشیده و و با فروشنده یا نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

هرگز ظرف را تا انتها پر نکنید و ظرفی را که دهانه آن عریض تر از پایین آن است به منظور جلوگیری از سر ریز شدن انتخاب نکنید. بطریهایی که دهانه آنها عریضتر از پایین آنهاست ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.

هرگز بطری کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید. بطریهای دارای دهانه باریک ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.

هرگز المنتهای حرارتی یا دیواره های داخلی فر را تا زمانیکه خوب خنک نشده است، لمس نکنید.

کابل برق را داخل آب نگذارید و آن را از سطوح گرمایی دور نگهدارید.

در صورتیکه کابل برق یا پریز دارای مشکل است، دستگاه را بکار نیندازید.

هنگامیکه دستگاه خالی است، آن را بکار نیندازید.دستگاه به منظور ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد.شما می توانید بعد از ۳۰ دقیقه به طور معمولی از دستگاه استفاده کنید.
بهتر است همیشه یک لیوان آب درون فر بگذارید. بنابراین در صورتیکه فر به طور تصادفی به کار افتد، آب انرژی مایکروویو را جذب می کند.

هشدار: در صورتیکه درب یا لاستیک های آن آسیب دیدند، نباید تا زمانیکه توسط یک فرد واجد شرایط آن را تعمیر کنید، از آن استفاده نمایید.

هشدار: مایع ها و دیگر غذاها نباید در ظروف بسته که هوا به آنها نفوذ نمی کند، گرم شوند. چون ممکن است منفجر شوند.

در صورتیکه دستگاه در آب ماند، فورا آن را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

در صورتیکه دستگاه صدای غیر عادی تولید می کند یا بوی سوختگی یا دود احساس می کنید، دستگاه را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

هرگز خودتان اقدام به تعمیر، باز کردن و یا تغییر دستگاه نکنید.

- از آنجائیکه جریان ولتاژ بالا وارد مدار محصول می شود، ممکن است سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
- ممکن است در معرض امواج الکترو مغناطیسی قرار بگیرید.
- به هنگام نیاز به تعمیر با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

هشدار: تعمیر یا سرویس دستگاه برای هر شخصی به غیر از فرد واجد شرایط، که شامل برداشتن پوشش دستگاه می باشد خطرناک است چون خطر قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو وجود دارد.

در صورتیکه مواد خارجی مثل آب وارد دستگاه شد، دوشاخه را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

در صورتیکه دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید به منظور خاموش شدن هر گونه شعله درب آن را بسته نگهدارید.

احتیاط **نشانه های استفاده برای نصب**

تنها از ظروفی که مخصوص مایکروویو هستند، استفاده کنید.از هرگونه ظروف فلزی، ظروف شام با نوارهای طلایی یا نقره ای، سیخ ، چنگال و غیره در مایکروویو استفاده نکنید.
نوارهای فلزی بسته بندی را از کیسه های پلاستیکی باز کنید.

دلیل: ممکن است تشعشع الکتریکی یا جرقه ایجاد شده و سبب آسیب رسیدن به فر شود.

به هنگام گرم کردن غذا در ظروف کاغذی یا پلاستیکی، مراقب باشید چون امکان جرقه وجود دارد.

مقدار کم غذا نیاز به زمان کمتری برای پخت یا گرم کردن دارد.
در صورتیکه زمان معمولی برای پخت آنها در نظر بگیرید ممکن است بیش از حد گرم شده و بسوزد.

ممکن است در حین عملکرد متوجه صدای کلیک مانند شوید.(به خصوص به هنگام یخزدایی)
دلیل: این صدا طبیعی بوده و به دلیل تغییر خروجی جریان می باشد.

کودکان هرگز نباید با فر مایکروویو باز کنند. همچنین نباید آن ها را بدون نظارت هنگامی که فر در حال کارکردن است، رها کنید.اقلام مورد علاقه کودکان را داخل فر یا بالای آن نگهداری نکنید.

کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با فر بازی نمی کنند.

مراقب باشید چون غذا و نوشیدنی بعد از گرم شدن بسیار داغ می شوند.

- مخصوصا به هنگام غذا دادن به کودکان ، بررسی کنید که به اندازه کافی خنک شده باشد.

به هنگام گرم کردن مایعاتی مثل آب یا دیگر نوشیدنیها مراقب باشد.
- حتما درحین گرم شدن و بعد از آن نوشیدنی را هم بزنید.
- ظرف نوشیدنی را حداقل ۳۰ ثانبه بعد از گرم شدن خارج کنید.
- عدم توجه به این امر ممکن است سبب سرریز شدن ناگهانی محتوای ظرف و سبب سوختگی شود.
- غذا را درحین پخت یا بلافاصله بعد از پخت لمس نکنید.

از دستکش استفاده کنید چون ممکن است غذا خیلی داغ بوده و سبب سوختگی شما شود.
- به هنگام پخت از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می شود و ممکن است خودتان را بسوزانید.
- در صورتیکه بشقاب سرامیک یا سینی چند منظوره را به سمت خود بکشید، ممکن است غذا ریخته و سبب سوختگی شود.

در صورت ترک برداشتن سطح، برق دستگاه را قطع کنید.
- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

شیشه درب فر را با شی تیز نخراشید.
- ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه و یا شکستن درب شود.

بر روی دستگاه ننشینید یا چیزی بر روی آن نگذارید.(مثل لباس، پوشش فر، شمع روشن، سیگار روشن، ظرف، مواد شیمیایی، اشیاء فلزی و غیره)
- اقلامی مثل لباس ممکن است به درب گیر کند.
- این امر ممکن است به شوک الکتریکی، آتش سوزی و دیگر مشکلات برای محصول گردد.

از دستگاه با دستان خیس استفاده نکنید.
- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی شود.

مواد سمی مثل حشره کش ها را بر روی سطح دستگاه اسپری نکنید.
- علاوه بر مضر بودن برای بشر، ممکن است سبب شوک الکتریکی، آتش سوزی یا بوجود آمدن مشکلاتی برای محصول گردد.

فشار زیادی یا نیرو به درب یا داخل دستگاه وارد نکنید.
- ممکن است سبب از بین رفتن شکل محصول به دلیل نشت امواج الکتریکی شود.
- آویزان شدن به درب ممکن است سبب سقوط محصول و جراحت شود.
- در صورت آسیب دیدن درب، از دستگاه استفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

دستگاه را بر روی سطح شکننده مثل سینک یا شیشه نگذارید.
- ممکن است دستگاه به سینک یا شیشه آسیب برساند.

از دستگاه بعد از بسته شدن درب استفاده کنید.
- در صورتیکه از دستگاه در حالی استفاده کنید که توسط مواد خارجی مثل باقیمانده غذا آلوده شده باشد، ممکن است سبب بروز مشکلاتی برای دستگاه شود.

به هنگام درآوردن مواد بسته بندی غذا که تازه از دستگاه بیرون آورده اید، مراقب باشید.
- در صورتیکه غذا داغ باشد، بخار داغ خارج شده به هنگام درآوردن پوشش ممکن است شما را بسوزاند.

دستگاه را با کشیدن سیم آن از پریز نکشید. دوشاخه را در دست گرفته و آن را درآورید.

- آسیب رسیدن به سیم سبب اتصال مدار کوتاه، آتش سوزی و شوک الکتریکی می شود.

به هنگام پخت یا باز کردن درب بلافاصله بعد از پخت، صورت یا دست خود را نزدیک دستگاه نگیرید.
- مراقب باشید که کودکان نزدیک دستگاه نایستند.
- عدم توجه به این امر به سوختگی ناشی از گرما خواهد انجامید.

به هنگام باز بودن درب، غذا یا شی سنگین را بر روی دستگاه نگذارید.
- ممکن است غذا یا شی افتاده و سبب سوختگی یا جراحت شود.

به طور ناگهانی دستگاه داخل دستگاه و یا ظرف را با ریختن آب در حین یا بعد از پخت‌خنک نکنید.

- این کار ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه می شود. بخار یا آب ممکن است سبب سوختگی یا جراحت شود.

این دستگاه طوری طراحی شده است که بتوان از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه با آن استفاده کرد.

هشدار نشانه های هشدار جدی برای تمیز کردن

دستگاه را با پاشیدن مستقیم آب تمیز نکنید.
از بنزن، تینر یا الکل برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

- این کار ممکن است سبب از بین رفتن رنگ، شکل و یا آسیب رسیدن به دستگاه و شوک الکتریکی شود.

قبل از تمیز کردن یا انجام عملیات نگهداری، دستگاه را از برق کشیده و غذاهای باقیمانده را از محفظه پخت خارج کنید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

تمیز کننده های اسیدی یا اشیاء فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه درب استفاده نکنیدچون ممکن است این مواد درب را خراش داده که این امر به شکستن شیشه منجر خواهد شد.

از فر مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.

به منظور ایمنی خودتان، از تمیز کننده های فشار بالا یا تمیز کننده های جت بخار استفاده نکنید.

در حین تمیز کردن، ممکن است سطوح داغتر از حد معمول شده بنابراین کودکان را از دستگاه دور نگهدارید.

سر ریز مواد غذایی باید قبلا از تمیز کردن از دستگاه برداشته شده و باید معین شود که چه ظرفی باید به هنگام تمیز کردن در فر قرار داشته باشد.

احتیاط نشانه های احتیاط

فر باید به طور مرتب تمیز شده و هر گونه باقیمانده مواد غذایی خارج شود.

عدم توجه به نگهداری فر در شرایط تمیز ممکن است سبب از بین رفتن عایق سطوح شده که این امر تاثیر معکوس بر عمر دستگاه گذاشته و ممکن است به موقعیت خطرناک منجر شود.

مراقب باشید که به هنگام تمیز کردن دستگاه به خودتان آسیب نزنید.

- ممکن است لبه های تیز به شما آسیب برساند.

دستگاه را با تمیز کننده های بخار تمیز نکنید.

- ممکن است سبب ساییدگی دستگاه شود.

احتیاط ها برای جلوگیری از قرار گرفتن احتمالی در معرض انرژی مایکروویو

عدم توجه به احتیاط های ایمنی زیر ممکن است سبب قرار گرفتن شما در معرض انرژی مضر مایکرویو گردد.

الف) تحت هیچ شرایطی از فر به هنگامیکه درب آن باز است، استفاده نکرده و یا قفلهای ایمنی آن را باز نکنید و یا چیزی داخل قفلهای ایمنی درب وارد نکنید.

ب) هیچ گونه شی را بین درب فر و قسمت جلویی نگذاشته و اجازه ندهید باقیمانده مواد غذایی یا ماد تمیز کننده بر روی سطوح پلاستیکی درب جمع شوند. حتما درب و سطوح پلاستیکی درب بعد از هر استفاده با یک پارچه مرطوب و سپس یک پارچه خشک تمیز نمایید.

پ) در صورتیکه فر آسیب دیده است، تا زمانیکه آن را توسط تکنسین واجد شرایط تعمیر نکرده‌اید، از آن استفاده نکنید. بسیار مهم است که درب فر به درستی بسته شده و دارای نقایص زیر نباشد:

۱) خم نشده باشد.
۲) لولاهای درب نشکسته یا شل نشده باشند.
۳) لاستیک های درب و سطوح پلاستیکی

ت) فر باید توسط فرد تعمیر کار یا تکنیسین واجد شرایط مایکرویو آموزش یافته توسط کارخانه تنظیم و یا تعمیر شود.

این محصول تجهیز درجه B گروه دو می باشد. گروه دو شامل تمام تجهیزات ISM است که در آن انرژی رادیویی به شکل امواج الکترو مغناطیسی تولید می شود، و تجهیزات جوشکاری و EDM می باشد. تجهیزات درجه B نیز برای استفاده در محیطهای خانگی و محیط های متصل به ولتاژ پایین شبکه منبع برق و اهداف خانگی مفید می باشد.

فهرست

نصب فر مایکروویو
۱۲

۱۲ نصب فر مایکروویو

ویژگی های فر
۱۳

۱۳ بررسی محصول و قطعات آن
۱۳ بررسی کنترل پنل
۱۴ لوازم جانبی

قبل از استفاده
۱۶

۱۶ تنظیم فر

استفاده از فر
۱۸

۱۸ استفاده از حالت پخت حرارتی
۱۹ استفاده از پخت گریل
۲۰ استفاده از حالت ترکیبی گریل
۲۱ استفاده از حالت ترکیبی پخت حرارتی
۲۲ استفاده از حالت پخت با سنسور
۲۸ استفاده از حالت پخت با بخار با سنسور
۳۱ استفاده از حالت پخت با بخار دستی
۳۳ استفاده از حالت پخت غذاهای ضخیم با بخار باسنسور
۳۵ استفاده از حالت پخت غذاهای ضخیم با بخار به طور دستی
۳۷ استفاده از حالت یخ زدایی با سنسور
۳۹ استفاده از حالت گرم نگه داشتن غذا
۴۱ استفاده از حالت راهنمای وزن غذا
۴۲ چگونگی عملکرد فرمایکروویو
۴۳ استفاده از حالت مایکروویو
۴۴ خاموش کردن بوق دستگاه
۶۴ گرم کردن سریع فر
۶۵ کباب کردن با سیخ
۶۶ استفاده از سیخ های عمومی
۶۷ تمیز کردن فر

تمیز کردن و مراقبت
۶۸

عیب یابی و کدهای خطا
۷۰

۷۰ نگه داری و تعمیر فر مایکروویو

۷۰ عیب یابی
۷۲ کدهای خطا

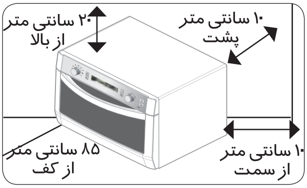
اطلاعات فنی
۷۳

۷۳ اطلاعات فنی

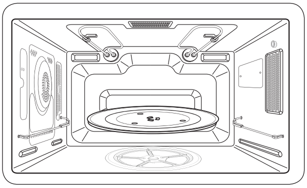
نصب فر مایکروویو

نصب فر مایکروویو

فر را برروی یک سطح صاف که ۸۵ سانتی متر از کف فاصله دارد، نصب کنید. سطح باید به اندازه کافی محکم باشد تا وزن دستگاه را تحمل کند.



- هنگامیکه فر را نصب می کنید، مطمئن شوید که ۱۰ سانتی متر از پشت و دو طرف دستگاه و ۲۰سانتی متر از بالای دستگاه فاصله داشته باشد.



- تمام مواد بسته بندی داخل فر را خارج کنید. سینی و بشقاب گردان را قرار دهید. بررسی کنید که بشقاب گردان به آسانی بچرخد.

دستگاه طوری باید قرار گیرد که پریز برق در دسترس باشد.

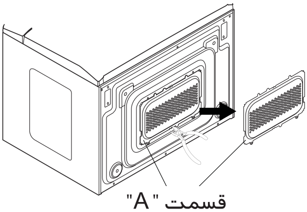
- خصوصیات منبع برق فر باید در نظر گرفته شده و هرگونه سیم برق کمکی مشابه استاندارد کابل مخصوص دستگاه باشد. داخل دستگاه و لاستیک های درب را با یک پارچه مرطوب قبل از استفاده از فر برای اولین بار تمیز کنید.

فر مایکروویو را در محیط های داغ و مرطوب مثل محل هایی در مجاورت اجاق گاز یا رادیاتور نصب نکنید.

- خصوصیات منبع برق فر باید در نظر گرفته شده و هرگونه سیم برق کمکی مشابه استاندارد کابل مخصوص دستگاه باشد. داخل دستگاه و لاستیک های درب را با یک پارچه مرطوب قبل از استفاده از فر برای اولین بار تمیز کنید.

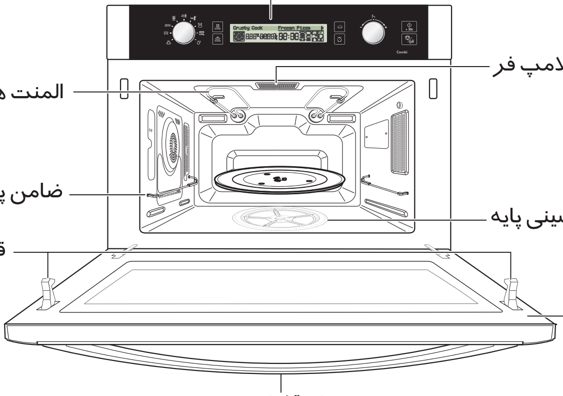
احتیاط احتیاط

- بعد از برداشتن قسمت "A"، حتما لبه تمیز برنده آن را بردارید و مراقب باشید که با لبه تمیز آن مجروح نشوید.



ویژگی های فر

بررسی محصول و قطعات آن



ضامن سینی پایه عمدتا برای عملکرد پخت حرارتی استفاده می شود.

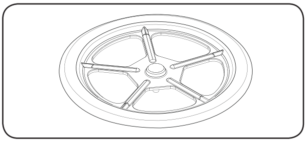
بررسی پنل کنترل

۱ حالت مایکروویو
۲ حالت گریل
۳ حالت ترکیبی گریل
۴ حالت پخت حرارتی
۵ حالت پخت ترکیبی حرارتی
۶ حالت گرم کردن سریع فر
۷ حالت پخت با بخار باسنسور
۸ تکمه یخ زدایی باسنسور
۹ نمایشگر

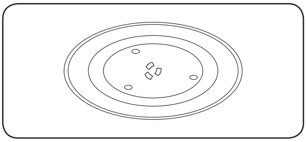
۱۰ تکمه گرم نگه داشتن
۱۱ تکمه شروع
۱۲ تکمه ذخیره انرژی/ لغو/ توقف
۱۳ تکمه انتخاب گر/ انتخاب گر چند منظوره
۱۴ تکمه راهنمای وزن
۱۵ تکمه پخت باسنسور
۱۶ حالت پخت غذای ضخیم باسنسور
۱۷ حالت تمیز کردن با بخار
۱۸ انتخابگر حالت

لوازم جانبی

لوازم جانبی زیر همراه فر مایکروویو شما ارائه شده اند:

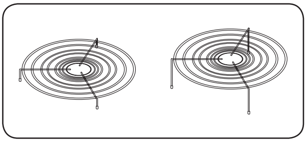


۱ **سینی پایه**: برای قرار گرفتن دقیق برروی سنسور وزن در کف فر سینی پایه بشقاب گردان را می چرخاند.



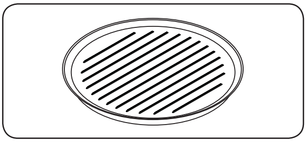
۲ **بشقاب گردان**: برای قرار گرفتن برروی مرکز سینی پایه

- بشقاب گردان به عنوان اصلی ترین سطح پخت به کار می رود. می توانید آن را به آسانی درآورده و تمیز کنید.



۳ پایه های فلزی (پایه بلند، پایه کوتاه) برای قرار گرفتن برروی بشقاب گردان.

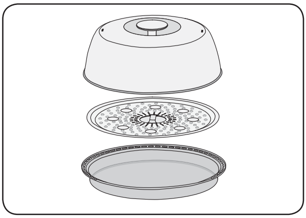
- از پایه های فلزی می توان برای پخت دو ظرف غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک برروی بشقاب گردان و دیگری برروی پایه فلزی قرار می گیرد.
- از پایه های فلزی می توان در حالت گریل، پخت حرارتی و پخت ترکیبی استفاده کرد.



۴ **بشقاب یخ زدایی**: برای قرار گرفتن در مرکز بشقاب گردان. بشقاب یخ زدایی می توانند برای یخ زدایی غذاهای منجمد مورد استفاده قرار بگیرد.

احتیاط

از این ظرف در حالت مایکروویو (۹۰۰W)( ) ، مایکروویو + گریل ( )، مایکروویو + حرارت ( )، حرارت ( )، گریل ( ) ، استفاده کنید. از آن فقط در حالت یخ زدایی استفاده کنید. (حالت یخ زدایی خودکار و مایکروویو 100W/180W)

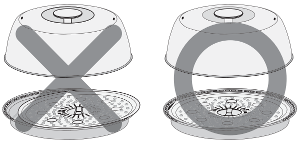


۵ **بخار پز**: برای قرار گرفتن برروی بشقاب گردان

- از بخار پز می توانید برای بخارپز کردن غذاها استفاده کنید.

درپوش استیل ضد زنگ　　سینی بخارپز　　بشقاب بخارپز

احتیاط

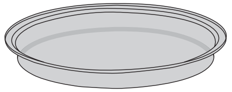


احتیاط!!

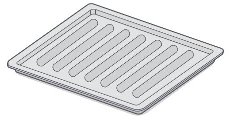
- هرگز از بخارپز در محصول یا مدل دیگر استفاده نکنید.
ممکن است سبب آتش سوزی یا صدمه جدی به محصول شود.
- هرگز از بخارپز بدون آب یا غذا استفاده نکنید.
هنگامیکه از بخارپز استفاده می کنند، قبل از استفاده حداقل ۵۰۰m آب درون آن بریزید.
در صورتیکه میزان آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، ممکن است سبب پخت ناقص یا آتش سوزی یا آسیب جدی به دستگاه شود.
- باید به هنگام درآوردن ظرف از داخل بخارپز بعد از پخت احتیاط لازم را رعایت کنید. چون خیلی داغ می شود.
- بخارپز باید تنها در حالت پخت با بخار یا حالت مایکروویو مورد استفاده قرار گیرد.

- مطمئن شوید که پوشش بخارپز را به درستی روی بشقاب آن گذاشته اید.

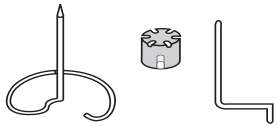
تخم مرغ یا بادام زمینی ممکن است بدون تنظیم درپوش بخارپز و بشقاب آن همان طور که در این دفترچه راهنما آمده است، منفجر شود.



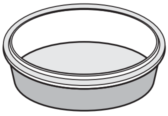
۶. بشقاب ضخیم
بشقاب ضخیم برای برشته کردن کف غذا با استفاده از حالت مایکروویو + گریل یا مایکروویو + حرارت و به منظور برشته کردن خمیر پیتزا و کلوچه استفاده می شود.



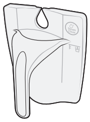
۷. سینی مربع
احتیاط
- از این سینی در حالت مایکروویو ( )، مایکروویو + گریل ، مایکروویو + حرارت به منظور جلوگیری از تولید جرقه استفاده نکنید.



۸. سیخ کباب، مایکروویو وکباب پز: برای قرار گرفتن در ظرف شیشه ای استفاده می شوند.
- سیخ کباب راه آسانی برای کباب کردن جوجه می باشد چون دیگر نباید آن را برگردانید. از این وسیله می توانید در حالت پخت ترکیبی استفاده کنید.



۹. ظرف شیشه ای برای قرار گرفتن برروی بشقاب گردان.
- پایه کباب برروی این ظرف قرار می گیرد.



۱۰. ظرف آب برای تمیز کردن برای قرار گرفتن در سمت راست فر

قبل از شروع

فر را به برق بزنید. در این زمان هیچ چیز در نمایشگر نمایان نمی شود. درب را باز کنید، نمایشگر روشن شده و "0" را نشان می دهد. اکنون فر آماده برای استفاده است. فر دارای حالت ذخیره انرژی می باشد.

در صورتیکه به مدت ۵ دقیقه از فر استفاده نکنید، فر به صورت پیش فرض برروی حالت ذخیره انرژی قرار می گیرد. در حالت ذخیره انرژی نمایشگر خاموش بوده و نمی توان از فر استفاده کرد.
برای خارج شدن از حالت ذخیره انرژی، درب را باز کنید تا نمایشگر "0" را نشان دهد. فر برای استفاده آماده است.

تنظیم فر

تنظیم فر مایکروویو

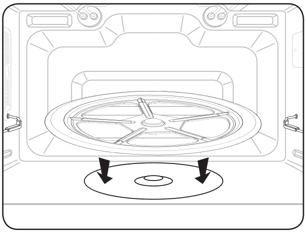
۱. فر را برروی یک سطح صاف و ثابت قرار داد، و سیم را به خروجی اتصال به زمین وصل کنید.

مطمئن شوید که با در نظر گرفتن حداقل ۴ اینچ فضا از پشت کناره ها و بالای دستگاه، تهویه مناسبی برای آن صورت پذیرد.

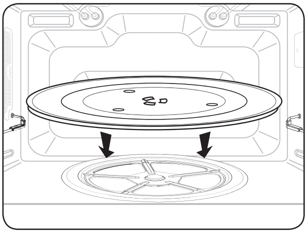
۲. با کشیدن درب به سمت پایین، درب دستگاه را باز کنید.

۳. داخل فر را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

۴. سینی پایه را در مرکز فر قرار دهید.



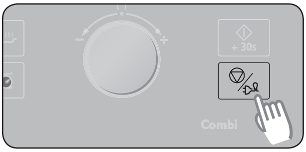
۵. سینی گردان را به طور محکم برروی مرکز سینی پایه قرار دهید.



تنظیم حالت: ذخیره انرژی

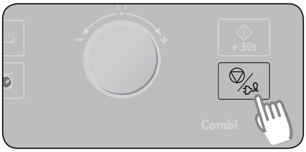
این دستگاه مجهز به حالت ذخیره انرژی می باشد. این ویژگی به هنگام عدم استفاده از فر، برق را ذخیره می کند.

- در صورتیکه به مدت ۵ دقیقه از فر استفاده نکنید، فر به صورت پیش فرض برروی حالت ذخیره انرژی می رود. در این حالت نمایشگر خاموش بوده و نمی توان از فر استفاده کرد.
- برای خارج شدن از حالت ذخیره انرژی، درب را باز کنید تا نمایشگر "0" را نشان دهد. فر اکنون آماده برای استفاده است.
- در صورتیکه می خواهید از حالت ذخیره انرژی استفاده کنید، تکمه power save ⁄ Stop ⁄ Cancel را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.

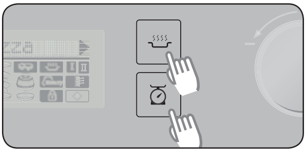


تنظیم زبان

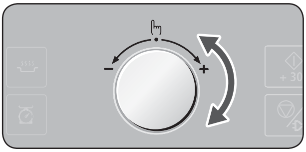
۱. تکمه power save ⁄ Stop ⁄ Cancel را برای نمایش Standby فشار دهید.

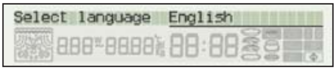


۲. تکمه keep warm و weight gvide را به طور همزمان فشار دهید.

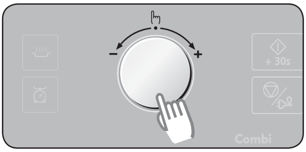


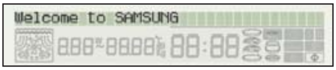
۳. زبان را با چرخاندن انتخابگر چند منظوره تنظیم کنید.
English(انگلیسی) Francais (فرانسوی) Italiano
(ایتالیایی) Nederlands (هلندی)Espanol
(اسپانیایی) Deutsch polski (لهستانی) Русский





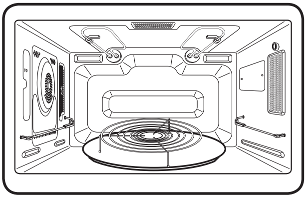
۴. تکمه selector را برای تنظیم زبان فشار دهید.
در صورت موفقیت جمله " welcome tosamsung "
را به مدت ۲ ثانیه برروی نمایشگر خواهید دید.



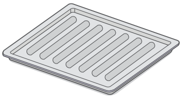


استفاده از فر

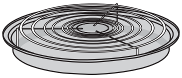
استفاده از حالت پخت حرارتی



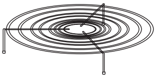
در این حالت غذا با استفاده دو المنت حرارتی موجود در بالای فر و یک المنت حرارتی دیگر گرم می شود، در کنار آن پنکه نیز از کناره ها هوای داغ را به طور یکسان در حفره فر پخش می کند.
پایه های کوتاه و بلند + بشقاب ضخیم برروی بشقاب گردان قرار می گیرند. سینی مربع برروی سینی پایه قرار می گیرد.



سینی مربع

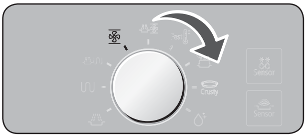


پایه کوتاه + بشقاب ضخیم

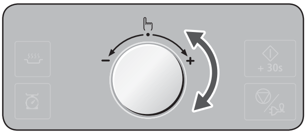


پایه کوتاه

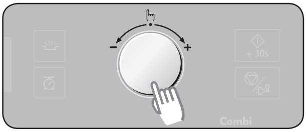
تنظیمات پخت حرارتی



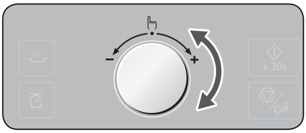
۱. درجه انتخابگر حالت (mode selector) را برروی موقعیت حالت حرارتی (convection)قرار دهید.



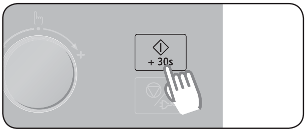
۲. درجه چند منظوره (Multi function selector) را برای دمای مورد نظر فشار دهید.(پیش فرض: ۱۸۰°c)



۳. تکمه select را برای تنظیم دمای مورد نظر فشار دهید.



۴. زمان پخت را با چرخاندن انتخابگر چند منظوره (Multi function) تنظیم کنید.(حداکثر ۹۰ دقیقه)
- در صورتیکه زمان پخت را تنظیم نکنید، فر در حالت گرم کردن کار می کند.(حداکثر ۹۰ دقیقه)



۵. تکمه start را فشار دهید.
- نشانگر دما (°c) برروی نمایشگر روشن شده و نشانگر بعد از رسیدن فر به دمای مورد نظر چشمک می زند.

در حین پخت زمان پخت و دمای آن قابل تغییر هستند.
- **زمان پخت**: تنها Multi function selector را بچرخانید.
- **دمای پخت**: تکمه selector را فشار داده و سپس انتخابگر Multi function را بچرخانید.

در تنظیمات حالت حرارتی، المنت های بالایی و پایینی در حین پخت خاموش و روشن می شوند تا دما را تنظیم کنند.

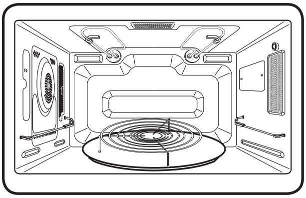
نکته مهم:

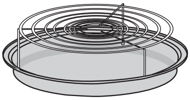
۱. همواره به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید، چون خیلی داغ می شود.

۲. به هنگام استفاده از حالت پخت حرارتی، اطمینان حاصل نمایید که ظروف پخت در برابر 40- 230°C دمای پخت مقاوم هستند.

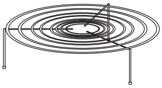
استفاده از حالت گریل

غذا با استفاده از المنت های حرارتی بالایی گرم می شود.
(در موقعیت افقی)
برای گریل کردن، درب را باز کرده و غذا را برروی پایه قرار دهید.





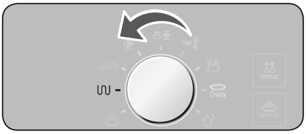
پایه بلند + بشقاب ضخیم



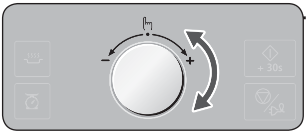
پایه بلند

تنظیمات گریل

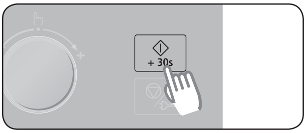
حالت گریل به شما امکان گرم کردن و برشته کردن سریع غذا بدون استفاده از حالت مایکروویو را می دهد.



۱. درجه Mode selector را برروی موقعیت Grill قرار دهید.



۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi function تنظیم کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



۳. تکمه start را فشار دهید.

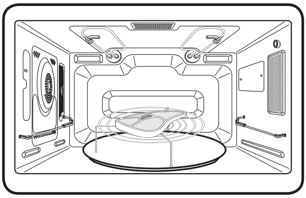
نکته مهم:

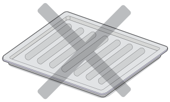
۱. همواره به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می شوند.

۲. مطمئن شوید که المنت های حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

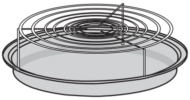
استفاده از حالت ترکیبی گریل

در این حالت غذا با استفاده از المنت های حرارتی بالایی به همراه یک چرخه انرژی مایکروویو گرم می شود. برای گریل کردن، درب را باز کرده و غذا را برروی پایه قرار دهید. از سینی مربع در حالت ترکیبی گریل استفاده نکنید.

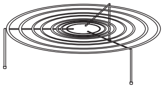




سینی مربع ⚠



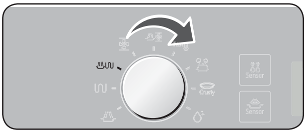
پایه بلند + بشقاب ضخیم



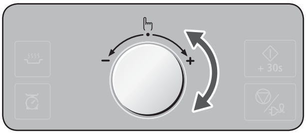
پایه بلند

تنظیمات پخت ترکیبی گریل

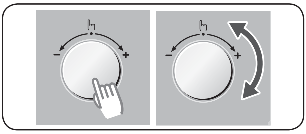
شما می توانید از حالت ترکیبی گریل + مایکروویو برای پخت سریع و برشته کردن غذا دریک زمان استفاده کنید.



۱. درجه Mode selector را برروی موقعیت Grill Combi قرار دهید.

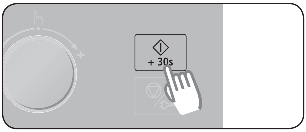


۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



۳. در صورتیکه می خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه selector را فشار داده و سپس سطح توان مورد نظرتان را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.

- پیش فرض: ۶۰۰W
- ۱۰۰, ۱۸۰, ۳۰۰, ۴۵۰, ۶۰۰ وات



۴. تکمه start را فشار دهید.

نتیجه : بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و ۴ "End" بار چشمک می زند.بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

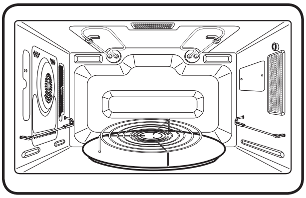
شما می توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید:

- زمان پخت: تنها درجه Multi function را بچرخانید.
- سطح توان: تکمه selector را فشار داده و درجه Multi function را بچرخانید.

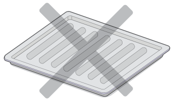
نکته مهم:

۱. همواره از ظروف مقاوم در برابر مایکروویو و فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای و سرامیکی برای پخت ایده آل هستند. چون اجازه می دهند امواج به طور یکسان در غذا نفوذ کنند.
۲. همواره به هنگام در آوردن ظروف از داخل مایکروویو از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می شوند.
۳. بررسی کنید که المنت های حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

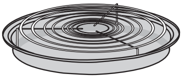
استفاده از حالت ترکیبی پخت حرارتی



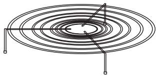
در این حالت غذا با دو گریل یک المنت حرارتی و یک چرخه انرژی مایکروویو گرم می شود. در حالیکه یک پنکه از اطراف هوای داغ را به طور یکسان پخش می کند. پایه بلند یا کوتاه به علاوه بشقاب ضخیم برروی بشقاب گردان قرار می گیرد. از سینی مربع درحالت پخت حرارتی ترکیبی استفاده نکنید.



سینی مربع

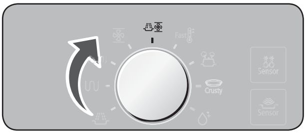


پایه بلند + بشقاب ضخیم

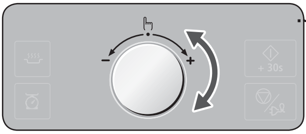


پایه بلند

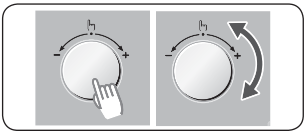
تنظیمات پخت ترکیبی گریل ( )



۱. درجه Mode selector را برروی موقعیت Grill Combi قرار دهید.

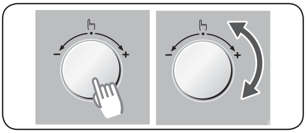


۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



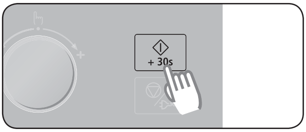
۳. در صورتیکه می خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه selector را فشار داده و سپس سطح توان مورد نظرتان را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.

- پیش فرض: ۶۰۰W
- ۱۰۰, ۱۸۰, ۳۰۰, ۴۵۰, ۶۰۰ وات



۴. در صورتیکه می خواهید دما را تغییر دهید، تکمه selector را فشار داده و سپس مای مورد نظر را با چرخاندن درجه Multi function فشار دهید.

- پیش فرض: ۱۸۰c
- ۴۰- ۲۱۰c



۵. تکمه start را فشار دهید.

نتیجه : بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و "End" ۴بار چشمک می زند.بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

شما می توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید:

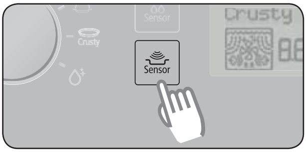
- زمان پخت: تنها درجه Multi function را بچرخانید.
- سطح توان: تکمه selector را فشار داده و درجه Multi function را بچرخانید.

نکته مهم

۱. همواره از ظروف مقاوم در برابر مایکروویو و فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای و سرامیکی برای پخت ایده آل هستند. چون اجازه می دهند امواج به طور یکسان در غذا نفوذ کنند.
۲. همواره به هنگام در آوردن ظروف از داخل مایکروویو از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می شوند.
۳. بررسی کنید که المنت های حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

استفاده از حالت پخت باسنسور

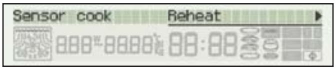
بیست و پنج برنامه پخت باسنسور به همراه زمان های پخت از قبل برنامه ریزی شده ارائه شده است. دیگر نیازی به تنظیم زمان پخت یا سطح توان ندارید. شما تنها باید با چرخاندن درجه Multi function حالت Sensor cook را انتخاب کنید.

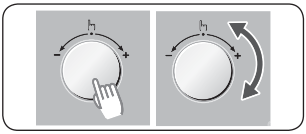


۱. تکمه sensor cook را فشار دهید.

- در صورتیکه آیکون ◀ برروی نمایشگر ظاهر شد، بدین معنی است که باید به مرحله بعد بروید.

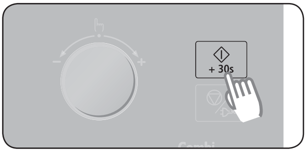
در صورتیکه آیکون ◀ ظاهر شده باید به مرحله قبلی بروید.





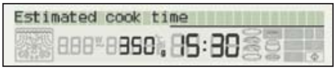
۲. گروه نوع پخت و آیتم را با چرخاندن Multi function و فشار دادن تکمه selector انتخاب کنید.

- درصورتیکه نمایشگر (وزن را بررسی کنید) را نشان داده ظروف را بررسی کنید.



۳. در صورتیکه نمایشگر تکمه (◇) را نشان داده تکه start را فشار داده و سپس دستگاه زمان پخت را با سنسور وزن یا گاز محاسبه می کند. (در صورتیکه آیتم turn over نشان داده شد، غذا را برگردانده و تکمه start را فشار دهید.)

نتیجه: بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و نمایشگر جمله ("Ready, Enjoy your meal End"غذا آماده است. از آن لذت ببرید، پایان) را نشان خواهد داد و بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.



در صورتیکه می خواهید آخرین برنامه پخت را انتخاب کنید، آیکون(▶)برروی نمایشگر حذف‌شده و آیکون(◇)چشمک می زند. در صورت نیاز به لوازم خاص، نمایشگر آیکون آن را نشان می دهد.

برنامه های پخت با سنسور را نمی توانید به هنگام داغ بودن فر استفاده کنید. در صورتیکه "NOW COOL ING" در نمایشگر ظاهر شد، پنکه به طور خودکار به منظور خنک کردن فر به کار خواهد افتاد تا زمانیکه این واژه از روی نمایشگر پاک شود. در غیر این صورت ممکن است خنک شدن بیشتر طول بکشد. در صورتیکه عجله دارید، غذا را به طور دستی بپزید و سطح توان، دما و زمان پخت درست را انتخاب کنید.

ویژگی های پخت با سنسور

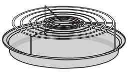
جدول زیر ۲۵ برنامه پخت با سنسور را ارائه می دهد. این جدول شامل مقادیر، زمان های انتظار بعد از پخت و توصیه های مناسب می باشد. زمان های پخت و سطح توان برنامه های از پیش تنظیم شده ای برای راحتی شما هستند. به هنگام در آوردن غذا از فر از دستکش استفاده کنید.

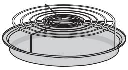
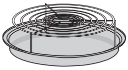
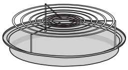
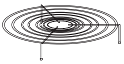
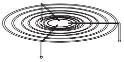
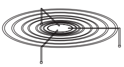
غذا	اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
گرم کردن				
چای، آب قهوه، شیر، (دمای اتاق)	150-250g (1 cup or 1 mug)	فنجان سرامیکی یا لیوان	1-2	مایع را داخل فنجان یا لیوان ریخته و آن را بدون درپوش داخل فر بگذارید وآن را برروی بشقاب گردان قرار دهید. قبل و بعد از گرم کردن هم بزنید. به هنگام در آوردن فنجان مراقب باشید. (به دستورالعمل های ایمنی مراجعه کنید)
غذای آماده – **غذای خنک آماده**	300-500g	ظرف مخصوص مایکروویو	3	غذا را داخل یک بشقاب سرامیکی ریخته و آن را با فویل مخصوص بپوشانید. فویل را سوراخ کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای غذاهای شامل سه جزء (مثل سیب زمینی، برنج یا پاستا) مناسب می باشد.
غذای آماده – **غذای خنک آماده** (-18°C)	300-500g	ظرف مخصوص مایکروویو	3-4	پوشش غذای منجمد را سوراخ کنید. غذا را درمرکز صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای غذاهایی شامل سه جزء (مثل گوشت با سس، سبزیجات و ظرف شامل سیب زمینی، برنج و پاستا مناسب است)

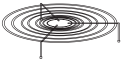
غذا		اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
سوپ / سس	سوپ خنک / سس	300-500g	ظرف مخصوص مایکروویو	2-3	غذا را داخل یک ظرف سرامیک گرد ریخته و روی آن را با پوشش پلاستیکی بریزید. سوپ را در مرکز بشقاب گردان قرار دهید. قبل و بعد از زمان انتظار آن را هم بزنید.
	سوپ منجمد / سس (-18°C)	300-500g	ظرف مخصوص مایکروویو	2-3	پوشش سوپ منجمد را سوراخ کرده و آن را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سوپ را مرکز بشقاب گردان قرار دهید. آن را قبل و بعد از زمان انتظار هم بزنید.

غذاهای جانبی

سبزیجات	بروکلی	200-600g	ظرف مخصوص مایکروویو	1-2	کلم بروکلی را تمیز کرده و شیشه و گل ها را آماده کنید. آن ها را داخل یک ظرف شیشه ای با درپوش بگذارید. ۵ میلی لیتر آب اضافه کنید. ظرف را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را با درپوش بپزید. بعد از پخت هم بزنید.
	هویج	200-600g	ظرف مخصوص مایکروویو	1-2	هویج ها را تمیز کرده و بشویید و آن را به صورت یکسان داخل ظرف بریزید. آن ها را داخل یک ظرف شیشه ای با درپوش بگذارید، ۴۵ میلی لیتر آب اضافه کنید. ظرف را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. بعد از پخت هم بزنید.
	حبوبات	200-600g	ظرف مخصوص مایکروویو	1-2	حبوبات را تمیز کرده و بشویید و آن ها را درون یک ظرف شیشه ای با پوشش قرار دهید. ۴۵ میلی لیتر آب اضافه کنید. ظرف را برروی مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را با درپوشش بپزید. بعد از پخت آن را هم بزنید.

غذا		اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
سیب زمینی	سیب زمینی پوست کنده	400-800g	ظرف مخصوص مایکروویو	2-3	سیب زمینی ها را شسته و پوست کنده و به اندازه مشابه ببرید. آن را داخل یک ظرف شیشه ای بریزید. ۴۵ میلی لیتر آب اضافه کنید. ظرف را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را با درپوش بپزید.
	سیب زمینی پخته	200g-1.0kg		3-5	سیب زمینی ها را شسته وتمیز کنید و آن ها را با ادویه و روغن زیتون آغشته کنید. سیب زمینی ها (هرکدام ۲۰۰ گرم) را به صورت کنار هم برروی پایه کوتاه قرار دهید. پایه را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید.
برنج		200-400g	ظرف مخصوص مایکروویو	5-10	برنج سفید آبکش کرده را داخل ظرف ریخته و دوبرابر آب اضافه کنید. ظرف پیرکس را با درپوش بگزارید. ظرف را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را با پوشش بپزید.
گوشت / جوجه / ماهی					
بیف	استیک بیف رست بیف	300-800g		-	استیک ها را به صورت کنار هم برروی پایه بلند قرار دهید. پایه را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. تکمه start را فشار دهید تا پخت ادامه پیدا کند.
	استیک بیف رست بیف	800g-1.5kg		5-10	ماهیچه و گوشت را با روغن و ادویه آغشته کرده (فقط فلفل، نمک باید بعد از کباب شدن اضافه شود) آن را برروی پایه کوتاه قرار داده و به صورتی که قسمت ضخیم آن به سمت پایین باشد، قرار دهید. هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید. بعد از کباب شدن و در حین زمان انتظار آن را درون فویل آلومینیوم بپیچانید. منتظر بمانید تا نتیجه مورد نظرتان بدست بیاید.

غذا		اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
جوجه	قطعات جوجه	500g-1.2kg		2	قطعات جوجه را با روغن و ادویه آغشته کنید. آن ها را به صورتیکه پوست به سمت پایین باشد برروی پایه بلند قرار دهید. پایه را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. تکمه start را فشاردهید تا پخت ادامه یابد.
	جوجه کامل	1.1kg-1.7kg		5	قطعات جوجه کامل را با روغن و ادویه آغشته کنید. آن ها را به صورتیکه پوست به سمت پایین باشد برروی پایه بلند قرار دهید. پایه را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. تکمه start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.
ماهی	ماهی کبابی	300-800g		3	پوست ماهی کامل را با روغن و ادویه آغشته کنید. ماهی ها را به صورت کنار هم طوری که دم یکی در کنار سر دیگری باشد برروی پایه بلند قرار دهید. پایه را برروی بشقاب ضخیم بگذارید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. تکمه start را برای فرآیند پخت فشار دهید.
	فیله گریل شده	300-800g		3	فیله های سالمون یا استیک های ماهی را با روغن و ادویه آغشته کنید. ماهی ها را به صورت کنار هم طوری که دم یکی در کنار سر دیگری باشد برروی پایه بلند قرار دهید. پایه‌را برروی بشقاب ضخیم بگذارید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. تکمه start را برای فرآیند پخت فشار دهید.
برنامه آسان					
مینی پیتزای منجمد (-18°C)		100-400g		-	مینی پیتزای منجمد را به صورت دایره ای برروی پایه کوتاه بگذارید.
لازانیای منجمد (-18°C)		400-800g	Microwave safe dish 	3-4	لازانیای منجمد را داخل یک ظرف پیرکس به اندازه آن یا ظرف سرامیک قرار دهید. ظرف را برروی پایه کوتاه بگذارید.
قرص های منجمد نان (-18°C)		100-400g		3-5	قرص های منجمد نان را به صورت دایره ای برروی پایه کوتاه قرار دهید.

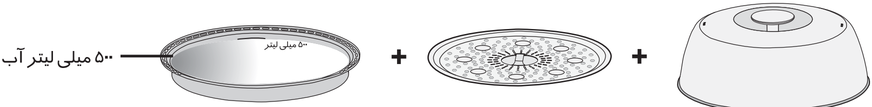
غذا	اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
کیک منجمد (-18°C)	400g- 1.2kg		5-25	یک کیک منجمد را در مرکز بگذارید. قطعات کیک را به صورت کنار هم برروی پایه کوتاه قرار دهید. به کمک حرارت کیک گرم شده و برشته می شود. این برنامه برای کیک(گرد) و قطعات کیک مثل کیک میوه با لایه شکلات، کیک اشترودل یا کیک با دانه های ذرت مناسب می باشد. این برنامه برای کیک های دارای خامه و کیک های دارای روکش شکلات مناسب نمی باشد.

استفاده از حالت پخت با بخار با کمک سنسور

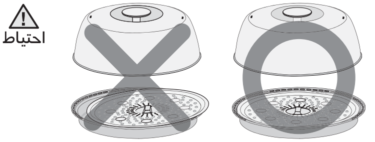
ویژگی های پخت با بخار زمان های پخت از پیش برنامه ریزی شده را ارائه می دهد. دیگر نیازی نیست که زمان پخت یا سطح توان را تنظیم کنید. شما می توانید برنامه پخت با بخار با کمک سنسور را با چرخاندن درجه Multi function تنظیم کنید.

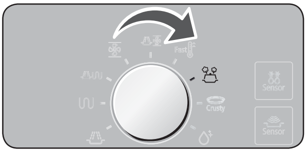
ابتدا، بخارپز را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس درب را ببندید.

استفاده از ظرف (بخار پز)

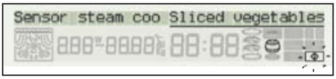


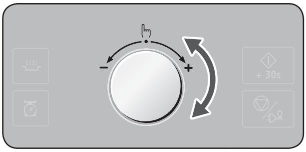
بشقاب بخار پز — سینی بخار پز — در پوش استیل ضد زنگ





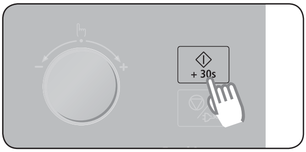
۱. درجه انتخابگر را برروی موقعیت sensor steam cook قرار دهید.





۲. نوع پخت را با چرخاندن درجه Multi function تنظیم کنید.

- در صورتیکه نمایشگر "check the weight range" نشان داد، از لوازم جانبی توصیه شده استفاده کنید.

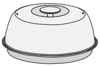
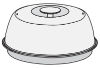
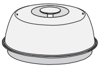


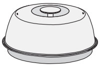
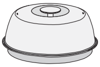
۳. تکمه start را فشار دهید. (درحین پخت، از سنور گاز استفاده می شود)

نتیجه: هنگامیکه پخت پایان یافت، فر بوق زده و "ready" را نشان می دهد.
سپس فر سه بار هر دقیقه یکبار بوق می زند.

ویژگی های پخت با بخار به کمک سنسور

جدول زیر ۵ برنامه پخت با بخار به کمک سنسور را ارائه می کند. این جدول مقادیر، زمان انتظار بعد ازپخت و توصیه های مناسب را ارائه می دهد.
زمان های پخت و سطوح توان به منظور راحتی شما از قبل برنامه ریزی شده اند. این برنامه ها می توانند تنها با لوازم پخت با بخار استفاده شوند.
به هنگام در آوردن ظروف از دستکش استفاده کنید.

غذا	اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
سبزیجات خرد شده	200-500 g	 بیش از ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	-	سبزیجات را پاک کرده و بشویید و آن ها را به اندازه های مساوی خرد کنید. ۱/۲ لیتر آب درون بشقاب بخار پز بریزید. سینی بخار را داخل بشقاب بخارپز گذاشته و سبزیجات را اضافه کنید و درب آن را بگذارید. بخارپز را برروی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای قطعات متوسط سبزیجات، مثل گل کلم بروکلی، گل کلم و هویج خرد شده، مناسب می باشد.
سبزیجات کامل	200-800 g	 بیش از ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	-	سبزیجات را پاک کرده و بشویید و آن ها را به اندازه های مساوی خرد کنید. ۱/۲ لیتر آب درون بشقاب بخار پز بریزید. سینی بخار را داخل بشقاب بخارپز گذاشته و سبزیجات را اضافه کنید و درب آن را بگذارید. بخارپز را برروی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای قطعات متوسط سبزیجات، مثل گل کلم بروکلی، گل کلم و هویج خرد شده، مناسب می باشد.
فیله ماهی	100-600 g	 بیش از ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	-	فیله های ماهی را تمیز کرده و بشویید. ۱/۲ آب را داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپز را اخل بشقاب بخارپز گذاشته و فیله‌های ماهی را به صورت کنار هم قرار دهید. شما می توانید نمک، فلفل و ادویه و۲ /۱ قاشق آبلیمو اضافه کنید. با درپوش استیل آن را بپوشانید. بخارپز را برروی بشقاب گردان قرار دهید. این برنامه برای فیله های ماهی مثل ماهی از، پولاک و ماهی cod مناسب می باشد.

غذا	اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
تخم مرغ آب پز	100-500 g	 بیش از ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	1-2	۱/۲ لیوان آب داخل بخارپز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب آن بگذارید.۸ -۳ تخم مرغ تازه را سوراخ کنید و داخل حفره های سینی بگذارید، آن را با درپوشش استیل ضدزنگ بپوشانید و آن را برروی بشقاب گردان قرار دهید. بعد از بخارپز کردن، زمان انتظار۵ -۲ دقیقه خواهد بود.
سیب زمینی خرد شده	100-500 g	 بیش از ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	1-2	سیب زمینی ها را شسته و پوست بکنید. آن ها را به اندازه های مساوی ببرید.۲ /۱ لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب بخارپز بگذارید و سیب زمینی ها را داخل سینی ریخته و درب آن را بگذارید. بخارپز را برروی بشقاب گردان بگذارید.

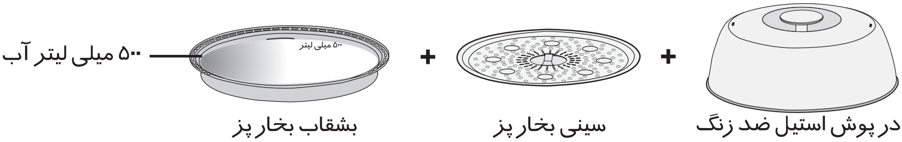
استفاده از حالت پخت با بخار دستی

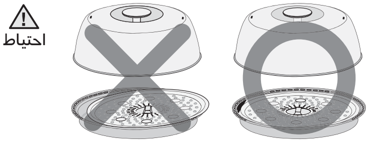
با استفاده از بخار پز شما نه تنها می توانید از حالت پخت با بخار با سنسور استفاده کنید بلکه می توانید با مراجعه به جدول پخت با بخار دستی غذا را به طور دستی بخارپز کنید.

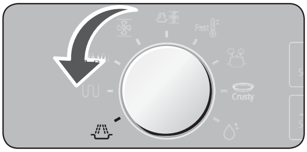
روش زیر چگونگی پخت با بخار دستی را نشان می دهد(صفحه ۵۰-۵۱) ابتدا بخار پز را(با غذا) را در مرکز بشقاب گردا ن قرار دهید.

سپس درب را ببندید.

استفاده از طرف



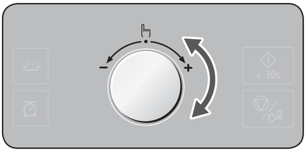




۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی موقعیت microwave قرار دهید.

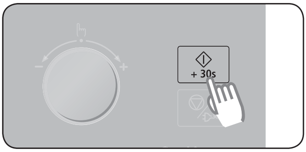
نتیجه: (۹۰۰W حداکثر توان پخت) نمایان می شود.

سطح توان مناسب را با چرخاندن مجدد انتخابگر چند منظوره انتخاب کنید تا زمانیکه میزان توان مورد نظر نمایان شود. سطح توان را با در نظر گرفتن راهنمای پخت در صفحه۵۰ -۵۱ تنظیم کنید.



۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه multi Function به میزان لازم انتخاب کنید.

زمان پخت را با در نظر گرفتن زمان پخت در جدول راهنمای پخت با بخار دستی در صفحه ۵۰ -۵۱ انتخاب کنید.



۳. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه: لامپ فر روشن شده و بشقاب گردان شروع به چرخیدن می کند.

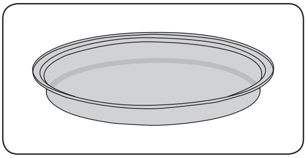
- پخت آغاز شده و بعد از اتمام فر چهار بار بوق می زند.
- سیگنال پایان یافتن عملکرد، هر دقیقه سه بار بوق می زند.
- زمان کنونی دوباره نمایش داده می شود.

احتیاط

- هرگز از این بخار پز برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید.
ممکن است سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به دستگاه شود.
- از بخارپز بدون آب یا غذای درون آن استفاده نکنید.
هنگامیکه از بخار پز استفاده می کنید، حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب قبل از استفاده داخل آن بریزید. در صورتیکه مقدار آب کمتر از این میزان باشد، ممکن است پخت به درستی انجام نشده و یا سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به دستگاه شود.
- باید به هنگام درآوردن ظرف از درون بخارپز بعد از پخت مراقب باشید چون ممکن است خیلی داغ شود.
- مطمئن شوید که حتما درب بخارپز را گذاشته باشید طوری که کاملا بر روی آن قرار گیرد.

تخم مرغ یا آجیل های دارای پوسته ممکن است بدون تنظیم درب بخارپز و بشقاب آن همان طور که در این دفترچه آمده است، منفجر شود.

چگونگی تمیز کردن بشقاب بخار پز

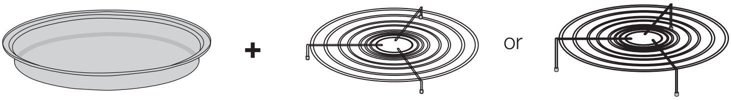


بشقاب بخارپز را با آب گرم و شوینده شسته و آبکشی نمایید.
از برس سخت یا اسکاچ زبر استفاده نکنید چون ممکن است لایه رویی آسیب ببیند.

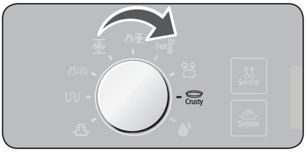
بشقاب بخارپز در برابر مایع ظرفشویی ایمن نمی باشد.

استفاده از حالت پخت غذای ضخیم با سنسور

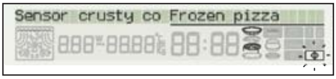
معمولا به هنگام پخت در مایکروویو، استفاده از گریل یا مایکروویو در فرها، غذاهایی مثل شیرینی و پیتزا از قسمت پایین خمیر می شوند.استفاده از بشقاب ضخیم به شما غذای برشته تری ارائه می دهد.
بشقاب ضخیم همچنین می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره استفاده کرد.

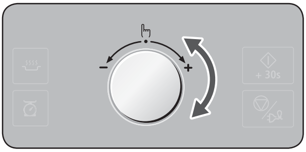


پایه بلند　پایه کوتاه　بشقاب ضخیم

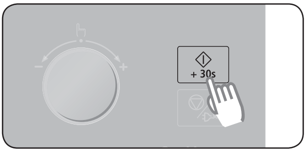


۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی موقعیت Crusty Cook Sensor قرار دهید.





۲. نوع پخت را با چرخاندن انتخابگرmulti Function انتخاب کند.(به صفحه ۳۴ مراجعه‌کنید.)



۳. تکمه Start را فشار دهید تا تعیین وزن خودکار شروع شود. (در صورتیکه تکمه Cancel را در حین تشخیص وزن فشار دهید، نمایشگر به مرحله قبلی می رود)

۴. نمایشگر زمان و وزن پخت را نمایش داده و سپس پخت آغاز می شود.

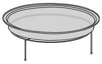
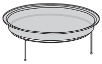
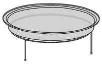
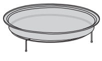
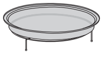
نتیجه: بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و نمایشگر جمله("Ready, Enjoy your meal, End" غذاآماده است. از آن لذت ببرید.تمام) را نشان می دهد و بعد از آن فر هر دقیقه سه بار بوق می زند.

نمایشگر آیکونهای لوازم جانبی مورد نیاز را به منظور راحتی نشان می دهد.

برنامه های سنسور به هنگام داغ بودن فر قابل اجرا نیستند.در صورتیکه NOW COOLING بر روی نمایشگر ظاهر شد، پنکه به طور خودکار به منظور خنک کردن فر به کار می افتد تا این جمله از روی نمایشگر محو شود در غیر اینصورت خنک کردن ادامه خواهد داشت.در صورتیکه عجله دارید، غذا را به طور دستی بپزید و سطح توان، دما و زمان پخت را تنظیم کنید.

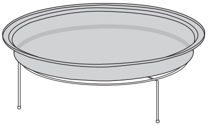
ویژگی های پخت غذای ضخیم با سنسور

جدول زیر ۵ برنامه پخت غذای ضخیم با سنسور را ارائه می دهد.
این جدول شامل مقادیر، زمانهای انتظار بعد از پخت و توصیه های مربوطه می باشد. زمانهای پخت و سطح توان برای راحتی شما از قبل برنامه ریزی شده اند. همواره بشقاب ضخیم و پایه را در مرکز بگذارید. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

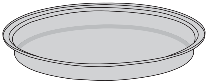
غذا	اندازه سرو	ظرف / لوازم جانبی	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
پیتزای منجمد	200-500 g		-	پیتزا را بر روی بشقاب ضخیم و پایه بلند بر روی صفحه گردان قرار دهید.
چیپس منجمد	200-500 g		-	چیپس ها را به طور یکسان داخل بشقاب ضخیم ریخته و بر روی پایه بلند در وسط بشقاب گردان بگذارید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید. دوباره Start را فشار دهید تا پخت از سرگرفته شود.
خلال سیب زمینی	200-400 g		1-2	سیب زمینی ها را خلال کرده و با روغن زیتون، نمک و ادویه آغشته کنید. آنها ها را به طور یکسان داخل بشقاب ضخیم ریخته و بر روی پایه بلند در وسط بشقاب گردان بگذارید. به محض اینکه فر بوق زد،آن را برگردانید. دوباره Start را فشار دهید تا پخت از سرگرفته شود.
کوئیچ	400-800 g		5-10	خمیر کوئیچ را برروی بشقاب ضخیم گذاشته و مواد داخل آن را اضافه کنید. سپس آن را برروی پایه کوتاه در مرکز صفحه گردان قرار دهید.
کلوچه / بیسکویت	100-300 g		2-5	کلوچه ها / بیسکویت ها را برروی بشقاب ضخیم قرار داده و آن را برروی پایه کوتاه در مرکز صفحه گردان قرار دهید.

استفاده از حالت پخت غذای ضخیم به طور دستی

با استفاده از حالت پخت غذای ضخیم با سنسور معمولا به هنگام پخت در مایکرویو، استفاده از گریل یا مایکروویو در فرها، غذاهایی مثل شیرینی و پیتزا از قسمت پایین خمیرمی شوند.استفاده از بشقاب ضخیم به شما غذای برشته تری ارائه می دهد. از بشقاب ضخیم همچنین می توان برای بیکن، تخم مدغ، سوسیس و غیره استفاده کرد.



بشقاب ضخیم + پایه بلند



بشقاب ضخیم بر روی صفحه گردان

۱. بشقاب ضخیم را همانطور که در بالا توضیح داده شد، گرم کنید.

قبل از استفاده از بشقاب ضخیم، آن را با انتخاب حالت ترکیبی به مدت ۳ تا ۵ دقیقه گرم کنید.

- ترکیب حرارت(۱۸۰C) و مایکروویو(۶۰۰W)
- ترکیب گریل و مایکرویو(۶۰۰W)

همواره به هنگام درآوردن بشقاب ضخیم از فر از دستکش استفاده کنید.چون خیلی داغ می شوند.

۲. بشقاب را به هنگام پختن غذاهایی مثل بیکن و تخم مرغ چرب کنید تا به خوبی برشته شوند.

- لطفا توجه داشته باشید که این بشقاب دارای یک لایه تفلون است که در برابر خراش مقاوم نیست.
- بنابراین از اشیاء تیز مثل چاقو برای برش غذا داخل بشقاب استفاده نکنید.

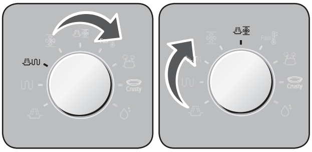
۳. غذا را بر روی بشقاب ضخیم بگذارید.

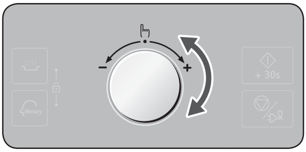
- هر گونه ظرف را که در برابر گرما مقاوم نیست (مثل ظرفهای پلاستیکی) را داخل بشقاب ضخیم نگذارید.

۴. بشقب ضخیم را بر روی پایه بلند (یا صفحه گردان)در مایکرویو قرار دهید.

- هرگز از بشقاب ضخیم بدون صفحه گردان در فر استفاده نکنید.

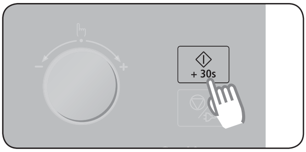
۵. درجه mode را بر روی موقعیت Convention یا Grill قرار دهید.





۶. زمان پخت را با چرخاندن درجه multi Function به میزان لازم انتخاب کنید.

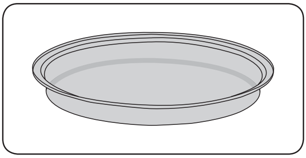
زمان پخت را با در نظر گرفتن زمان پخت در جدول راهنمای پخت با بخار دستی در صفحه ۵۰ -۵۱ انتخاب کنید.



۸. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه: بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و End چهار بار چشمک می زند. بعد از آن فر هردقیقه یکبار بوق میزند.

چگونگی تمیز کردن بشقاب بخار پز



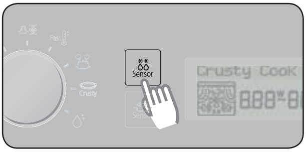
بشقاب بخارپز را با آب گرم و شوینده شسته و آبکشی نمایید. از برس سخت یا اسکاچ زبراستفاده نکنید چون ممکن است لایه رویی آسیب ببینند.

بشقاب ضخیم در برابر مایع ظرفشویی مقاوم نمی باشد.

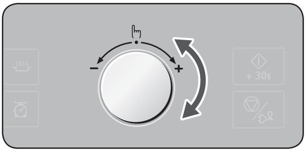
تنظیم حالت یخزدایی با سنسور

یکی از دو تنظیمات از پیش برنامه ریزی شده برای یخزدایی را انتخاب کنید.زمان یخزدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم می شود.تنها یکی از تنظیمات و وزن غذا را برای شروع

یخزدایی انتخاب کنید.درب را باز کنید . غذای منجمد را در وسط بشقاب یخزدایی بگذارید. درب را ببندید.

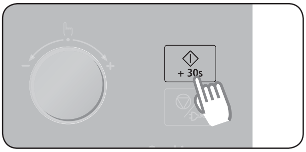


۱. تکمه Sensor Defrost را فشار دهید.



۲. نوع پخت را با چرخاندن درجه Multi-Function تنظیم کنید.

- در صورتیکه نمایشگر پیام ("Check the weight range" محدوده وزن را بررسی کنید) را نشان داد، به جدول راهنما مراجعه کنید.



۳. تکمه Start را فشار دهید تا فر تشخیص وزن را شروع کند.

۴. نمایشگر زمان و وزن تخمین زده شده را نشان می دهد و سپس فر شروع به کار می کند.
(در صورتیکه فرTurnover را نشان داد، غذا را برگردانده و دوباره Start را فشار دهید.)

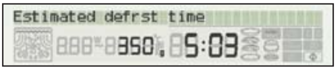
چگونگی تغییر ظرف یخزدایی

شما می توانید به غیر از ظروف یخزدایی پیشنهاد شده در این دفترچه ، از ظروف دیگری نیز استفاده کنید.

- ظرفی را که می خواهید استفاده کنید، در فر بگذارید.

- تکمه Weight guide را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا آیکون از روی نمایشگر محو شود.

- درب را باز کنید. غذای منجمد را در مرکز صفحه گردان قرار دهید.
- تکمه Start را فشار دهید تا زمان یخزدایی آغاز شده و وزن توسط سنسور تشخیص داده می‌شود. نمایشگر زمان و وزن را نشان خواهد داد.



برنامه های سنسور به هنگام داغ بودن فر قابل اجرا نیستند.در صورتیکه NOW COOLING برروی نمایشگر ظاهر شد، پنکه به طور خودکار به منظور خنک کردن فر به کار می افتد تا این جمله از روی نمایشگر محو شود در غیر اینصورت خنک کردن ادامه خواهد داشت.در صورتیکه عجله دارید، غذا را به طور دستی بپزید و سطح توان، دما و زمان پخت را تنظیم کنید.

راهنمای برنامه های یخزدایی با سنسور

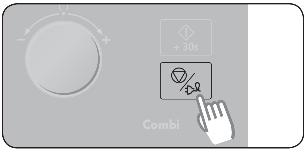
جدول زیر دو برنامه یخزدایی با سنسور شامل مقادیر، زمانهای انتظار و توصیه های مربوطه را ارائه می دهد. قبل از یخزدایی هر گونه مواد بسته بندی را جدا کنید.

گوشت، جوجه، ماهی و سبزیجات را در بشقاب بزرگ یخزدایی بر روی صفحه گردان قرار دهید.

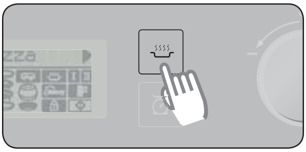
غذا	اندازه سرو	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
گوشت/ جوجه/ماهی	200g-2.0kg	20-120	همواره کناره ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. به محض اینکه فر بوق زد، آن را برگردانید.(به هنگام باز کردن درب فر متوقف می شود.) این برنامه برای بیف، ماهیچه ، گوشت خوک، استیک، گوشت چرخ کرده ، جوجه کامل، قطعات جوجه ، ماهی کامل و یا فیله های ماهی مناسب می باشد.
نان/ سبزیجات	100g-1.0kg	10-60	نان را به صورت افقی در راستای طول درب قرار دهید. قرصهای نان را به صورت دایره ای کنار هم گذاشته و سبزیجات را داخل بشقاب یخزدایی بریزید.این برنامه برای انواع نان، قطعه قطعه یا کامل، و همچنین قرص نان یا باگت مناسب می باشد. این برنامه همچنین برای سبزیجات مثل نخود فرنگی، گل کلم ، هویج خرد شده و اسفناج خردشده مناسب می باشد.

نکته مهم: حالت یخزدایی از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذا استفاده می کند. بنابراین به هنگام استفاده از این حالت باید به دقت دستورالعملهای ایمنی و استفاده از ظروف را رعایت کنید.

استفاده از حالت گرم نگهداشتن غذا

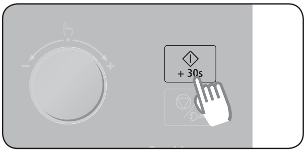


۱. تکمه Stop/Cancel/Power Save را برای حالت Standby فشار دهید.



۲. تکمه Keep warm را فشار دهید.

۳. آیتم مورد نظر را با چرخاندن درجه Multi Function انتخاب کنید.(به صفحه ۴۰ مراجعه کنید)



۴. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه: عملکرد گرم نگهداشتن فعال می شده و به مدت ۳۰ دقیقه کار می کند. بعد از اتمام این زمان، فر بوق زده و END چهار بار چشمک می زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

احتیاط

شما نمی توانید از ظرف بزرگتر از ۵ کیلوگرم استفاده کنید. در صورت استفاده نمایشگر خطا نشان می دهد.

ویژگی های حالت گرم نگهداشتن غذا

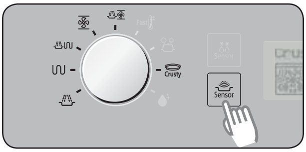
جدول زیر چهار برنامه گرم نگهداشتن غذا را ارائه می دهد. این برنامه به شما می گوید که چه غذا/ظرفی برای چه برنامه ای مناسب می باشد.زمان و دما به منظور راحتی شما از قبل برنامه ریزی شده اند. در این حالت تنها هیتر حرارتی عمل کرده و با روشن و خاموش شدن غذا را گرم نگه می دارد. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

کد	آیتم	دما	زمان	توصیه ها
1	**غذا**	80 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم نگهداشتن گوشت، جوجه، پیتزا، سیب زمینی و خورش مناسب می باشد.
2	**نوشیدنی**	80 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم نگهداشتن آب، شیر و قهوه مناسب می باشد.
3	**نان و کلوچه**	60 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم نگهداشتن نان، تست، کلوچه و کیک مناسب می باشد.
4	**ظرف/سفال**	70 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم کردن فنجان و ظروف مناسب می باشد. ظروف را به طور مرتب بر روی صفحه گردان قرار دهید. فر را زیادی پر نکنید. (حداکثر بار ۵ کیلو)

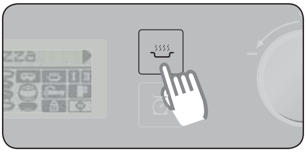
نکته مهم:

- از این عملکرد برای گرم کردن غذاهای سرد استفاده نکنید. این برنامه برای گرم نگهداشتن غذاهایی است که تازه پخته شده اند.
- توصیه نمی شود که غذا برای مدت طولانی (بیش از یک ساعت) گرم نگهداشته شود. چون مجددا پخته می شده و غذای گرم زود خراب می شود.
- مایعات و غذاهایی که دارای مقدار زیادی آب هستند را بپوشانید. اما در صورتیکه می خواهید غذاها را برشته نگهدارید، درب آن را نگذارید.

استفاده از حالت گرم نگهداشتن دستی

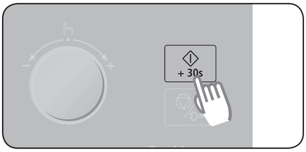


۱. درجه انتخابگر را چرخانده و تکمه را برای انتخاب یک حالت به غیر از Sensor Steam Cook, Sensor defrost , FAST Preheat بچرخانید.



۲. تکمه Keep warm را برای انتخاب مرحله گرم نگهداشتن فشار دهید.(مرحله اول- مرحله دوم-غیرفعال)

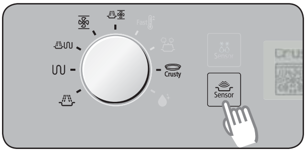
- : گرم نگهداشتن به مدت ۱۵ دقیقه
- : گرم نگهداشتن به مدت ۲۰ دقیقه



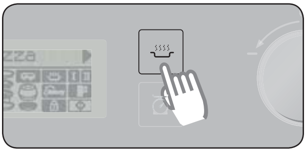
۳. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه: بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و نمایشگر چهار بار"-:-" را نشان می دهد. بعد از آن فر هر دقیقه سه بار بوق می زند.

چگونگی تنظیم خودکار گرم نگهداشتن غذا بعد از حالت پخت با سنسور یا پخت دستی

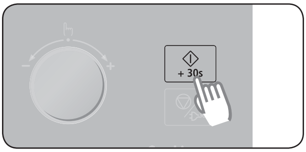


۱. حالت و زمان پخت را تنظیم یا یکی از برنامه های پخت با سنسور مورد نظر را انتخاب کنید. (به غیر از گرم کردن سریع، بخار پز کردن با سنسور یخزدایی با سنسور)



۲. تکمه Keep Warm را برای انتخاب مرحله گرم نگهداشتن فشار دهید.

- : گرم نگهداشتن به مدت ۱۵ دقیقه
- : گرم نگهداشتن به مدت ۳۰ دقیقه

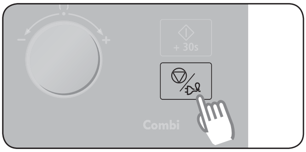


۳. تکمه Start را فشار دهید.

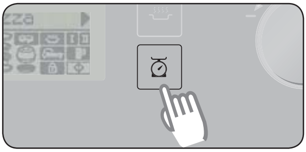
نتیجه: بعد از اتمام پخت، غذا به طور خودکار گرم نگهداشته می شود. این عملکرد ۱۵ یا ۳۰ دقیقه طول خواهد کشید. بعد از گذشتن این زمان، فر بوق زده و End چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

احتیاط: شما نمی توانید ظرف بیش از ۵ کیلوگرم را در فر بگذارید. در این صورت نمایشگر خطا نشان می دهد.

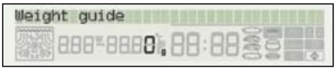
استفاده از راهنمای وزن

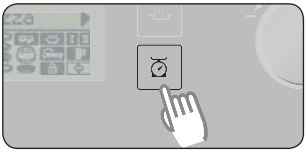


۱. تکمه Stop/Cancel/Power Save را برای حالت Standby فشار دهید.



۲. تکمه Weight Guide را فشار دهید. در صورتیکه نمایشگر "g۰ " را نشان داد، غذا را بر روی صفحه گردان قراردداده و دوباره تکمه Weight Guide را فشار دهید.
(محدوه وزن:200~2000g)





۳. صفحه گردان به مدت یک ثانیه چرخیده و سنسور وزن را به کار می اندازد.

حالت راهنمای وزن به هنگام داغ بودن فر کار نمی کند. در صورتیکه NOW COOLING بر روی نمایشگر ظاهر شد، پنکه به طور خودکار به منظور خنک کردن فر به کار می افتد تا این جمله از روی نمایشگر محو شود در غیر اینصورت خنک کردن ادامه خواهد داشت.در صورتیکه عجله دارد، غذا را به طور دستی بپزید و سطح توان، دما و زمان پخت را تنظیم کنید.

چگونگی استفاده از سنسور وزن

این عملکرد وزن غذا را بدون ظرف محاسبه می کند.

۱. تکمه Stop/Cancel/Power Save را برای حالت Standby فشار دهید.

۲. تکمه Weight Guide را فشار دهید. در صورتیکه نمایشگر "g۰ " را نشان داد، ظرف را بر روی صفحه گردان قراردداده و دوباره تکمه Weight Guide را به مدت سه ثانیه فشار دهید تا نمایشگر"g۰ " را نشان دهد.

۳. غذا را بر روی صفحه گردان قراردداده دوباره تکمه Weight Guide را فشار دهید.

۴. وزن بر روی نمایشگر نشان داده می شود.

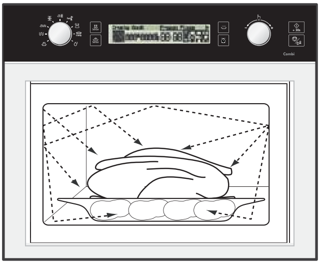
چگونگی عملکرد مایکروویو

مایکروویو ها امواج الکترومغناطیسی با فرکانس بالا هستند. انرژی آزاد شده غذا را بدون تغییر شکل یا تغییر رنگ پخته یا گرم می کند.

شما می توانید از مایکروویو برای اهداف زیر استفاده کنید:

- یخزدایی
- پخت

اصول پخت



۱. امواج مایکروویو تولید شده توسط مگنترون با استفاده از یک سیستم توزیع به طور یکسان در فر پخش می شود. بنابراین غذا به طور یکسان پخته می شود.

۲. امواج تا عمق یک اینچ۲/۵ (سانتی متر) در غذا نفوذ می کند.سپس پخت آغاز شده و گرما در غذا نفوذ می کند.

۳. زمان پخت بسته به ظرف مورد استفاده و ویژگی های غذا متفاوت است.

- مقدار و حجم غذا
- میزان آب
- دمای اولیه(یخچالی یا غیر یخچالی)

نکته مهم: از آنجائیکه مرکز غذا با استفاده از نفوذ گرما پخته می شود، پخت حتی به هنگام درآوردن غذا از فر ادامه می یابد.

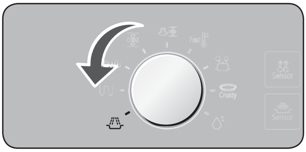
زمان های انتظار تعیین شده در این دفترچه راهنما باید به منظور اطمینان از موارد زیر در نظر گرفته شوند:

- پخت غذا از راست به سمت مرکز باشد.
- دما در کل قسمتهای غذا یکسان باشد.

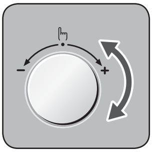
استفاده از حالت مایکروویو

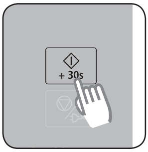
مایکروویو ها امواج الکترومغناطیسی با فرکانس بالا هستند. در پخت با مایکروویو انرژی مایکروویو به غذا نفوذ کرده و توسط آب و چربی و قند غذا جذب می شود. امواج الکترومغناطیسی سبب حرکت سریعتر مولکولهای غذا می شود. حرکت سریع غذا سبب اصطکاک شده و در نتیجه غذا می‌پزد.

تنظیمات مایکروویو

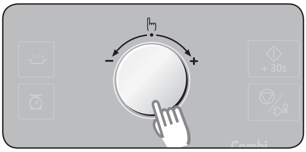


۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی موقعیت Microwave قرار دهید.زمان و سطح توان بر روی‌نمایشگر مشاهده می شود.

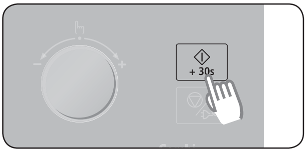




۲. زمان پخت را با چرخاندن انتخابگرmulti Function انتخاب کنید.در صورتیکه نمی خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه Start را فشار دهید.



۳. برای تغییر سطح توان تکمه Selector را برای توان مورد نظر فشار دهید.برای دستورالعملهای مربوطه در خصوص زمانهای پخت و توان درست، به صفحات ۴۷ تا ۶۴ مراجعه کنید.



۴. تکمه Start را فشار دهید تا پخت شروع شود.

نتیجه:

- پخت شروع شده و هنگامیکه تمام شد.
- فر بوق زده و ”E“ چهاربار چشمک می زند. بعد از آن فر هردقیقه یکبار بوق می زند.

شما می توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید.

- زمان پخت: تنها درجه Multi Function را بچرخانید.
- سطح توان: تکمه Selection را فشار داده و سپس درجه Multi Function را بچرخانید.

شروع سریع

- در صورتیکه می خواهید غذا در مدت زمان کوتاه در حداکثر توان پخته شود، می توانید تنها یکبار تکمه Start را برای هر سی ثانیه اضافی زمان پخت فشار دهید. سپس فر فورا شروع به کار می کند.

راهنمای سطوح توان مایکروویو

سطح توان	درصد	توان خروجی	توضیحات
بالا	100	900	برای گرم کردن مایعات
بالا رو به پایین	83	750	برای گرم کردن و پخت غذا
نسبتا بالا	67	600	برای گرم کردن و پخت غذا
متوسط رو به بالا	50	450	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای ترد
متوسط	33	300	
متوسط رو به پایین	20	180	برای یخزدایی و پخت مداوم
یخزدایی	11	100	برای یخزدایی غذاهای دارای بافت ترد

راهنمای ظروف مورد استفاده در مایکروویو

ظروف پخت مورد استفاده در فر مایکرویو باید طوری باشند که امواج از آنها عبور کرده و به داخل غذا نفوذ کند.
بنابراین از ظروف فلزی استفاده نکید. از ظروفی که برروی آن ها برچسب microwave-sufe می باشد، استفاده نکنید. برای اطلاعات اضافی در مورد ظرف مناسب برای پخت به راهنمای زیر مراجعه کرده و یک لیوان آب یا مقداری غذا برروی صفحه گردان قرار دهید.

ظرف	ظرف مخصوص/ مایکروویو	توضیحات
فویل آلومینیوم	✓✗	می توانید برای استفاده در مقدارهای کوچک برای محافظت در برابر پخت بیش از حد استفاده شود. ممکن است در صورتیکه خیلی نزدیک به دیوار باشد یا از فویل زیاد استفاده کنید، جرقه ایجاد شود.
بشقاب ضخیم	✓	آن را بیش از ۸ دقیقه گرم نکنید.
چینی و ظروف سفالی	✓	سفال، پروکلین، ظروف چینی و غیره معمولا مناسب برای استفاده در فر می باشد. مگر اینکه با نوار فلزی تزیین شده باشد.
پلی استر یکبار مصرف ظروف کاغذی	✓	برخی مواد منجمد در این ظروف بسته بندی می شود.
بسته بندی غذاهای fast-food		
• فنجان های پلی استرین	✓	برای گرم کردن غذاها استفاده می شود. گرم شدن بیش از حد ممکن است سبب ذوب شدن پلی استرین شود.
• ظروف کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است سبب آتش سوزی شود.

لوازم آشپزی	مقاوم در برابر مایکروویو	توضیحات
• کاغذ بازیافت شده یا نوارهای فلزی	×	ممکن است سبب جرقه شود.
ظروف شیشه ای • ظروف • ظروف شیشه ای • بطری های شیشه ای	✓ ✓ ✓	قابل استفاده می باشد مگر اینکه دارای نوارهای فلزی باشد. می توان از آن ها برای گرم کردن غذاها یا مایعات استفاده کرد. شیشه های ظریف ممکن است در صورتیکه ناگهانی گرم شوند، ترک بردارند. می توانید درب آن ها را بردارید. فقط مناسب برای گرم کردن
فلزی • ظروف • نوارهای فلزیبسته بندی های مواد فریزر	× ×	ممکن است سبب جرقه شود.
کاغذ • بشقاب، فنجان و پارچه آشپزخانه	✓ ×	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن. همچنین سبب جذب رطوبت اضافی می شود. سبب جرقه می شود.
پلاستیک • ظروف • پوشش سلفون • بسته های فریزر	✓ ✓ ✓×	اگر در برابر گرما مقاوم باشند، مفید است. برخی ظروف پلاستیکی ممکن است در دمای بالا رنگ خود را از دست بدهند. از پلاستیک یا ملامین استفاده نکنید. می توانید از آن برای نگه داری رطوبت استفاده کنید.نباید غذا را لمس کنید، به هنگام درآوردن سلفون مراقب باشید چون بخار داغ خارج می شود. فقط در صورتیکه مقاوم دربرابر گرما باشد. نباید پرس شوند. در صورت لزوم آن را با یک چنگال سوراخ کنید.
کاغذهای روغنی	✓	می توانید برای نگه داری رطوبت غذا و جلوگیری از تراوش غذا به بیرون استفاده کنید.

"Arcing" در مایکروویو واژه ای برای جرقه در فر است.

✓ : توصیه می شود.

✓× : با احتیاط استفاده کنید.

× : غیر ایمنی

مایکروویو :

انرژی مایکروویو دراصل در غذا نفوذ کرده و با آب، چربی و شکر آن جذب می شود. مایکروویو سبب می شوند مولکول ها در غذا سریع تر حرکت کرده و اصطکاک ایجاد کند. این اصطکاک غذا را می پزد.

پخت:

لوازم پخت برای پخت مایکروویو
لوازم آشپزی باید طوری باشد که اجازه عبور مایکروویو را بدهد. مایکروویو ها توسط فلزها مثل استیل ضد زنگ، آلومینیوم و مس منعکس می شوند اما درون سرامیک، شیشه، سفال پلاستیک، چوب و کاغذ نفوذ می کنند. بنابراین هرگز نباید غذا را داخل ظروف فلزی بپزید. همیشه از به هنگام استفاده از حالت مایکروویو از صفحه گردان استفاده کنید. ظروف و غذاها را برروی صفحه گردان قرار دهید.

غذاهای مناسب برای پخت در مایکروویو
بسیار از انواع غذاها مثل سبزیجات تازه یا منجمد، میوه، پاستا، برنج، حبوبات، ماهی و گوشت، سس ها، سوپ، پودینگ ها دسرها و دیگر مواد غذایی را می توانید در فر تهیه کنید. در کل پخت مایکروویو برای هر غذایی که به طور معمول برروی اجاق گاز می پزید، مناسب وایده آل می باشد.
برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات. برای نکات سریع و آسان به بخش بعد مراجعه کنید.

پوشش غذا درحین پخت
پوشیدن غذا درحین پخت بسیار مهم است چون آب بخار شده به فرآیند پخت کمک می کند. غذا را می توانید با پوشش های مختلف بپوشانید. با بشقاب سرامیکی درب پلاستیکی یا سلفون مخصوص مایکروویو.

زمان انتظار
بعد از پخت، زمان انتظار برای تهویل دمای غذای پخته شده در فر بسیار مهم می باشد.

راهنمای پخت برای سبزیجات منجمد

از یک ظرف پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید.
سبزیجات راحتی الامکان با درب بپزید. به جدول زیر مراجعه کنید.

در حین و بعد از پخت آن را هم بزنید. نمک، فلفل و ادویه با کره را بعد از پخت اضافه کنید. در حین زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
اسفناج	150	600	5-7	2-3	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
بروکلی	300	600	8-10	2-3	۳۰ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
نخود فرنگی	300	600	7-9	2-3	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
لوبیا سبز	300	600	7½-9½	2-3	۳۰ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود/ذرت)	300	600	7-9	2-3	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (نوع چینی)	300	600	7½-9½	2-3	۱۵ میلی لیتر(۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.

راهنمای پخت برای سبزیجات تازه

از یک ظرف پیرکس شیشه ای مناسب استفاده کنید. برای هر ۲۵۰ گرم۴۵ -۳۰ میلی لیتر آب اضافه کنید. مگر اینکه مقدار دیگر آب توصیه شده باشد. جدول را ببندید. در حداقل زمان آن را با درب بپزید. پخت را ادامه دهید تا بهترین نتیجه را بگیرید. درحین و بعد از پخت آن را هم بزنید. نمک، فلفل، کره را اضافه کنید. درحین زمان ۳ دقیقه ای انتظار آن را بپوشانید.

نکته: سبزیجات تازه را به اندازه های مساوی ببرید. هرچه کوچکتر باشند، سریع تر پخته می شوند.

تمام سبزیجات منجمد باید با استفاده از توان کامل مایکروویو)۹۰۰W(پخته شوند.

غذا	اندازه	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
بروکلی	250 500	3-4 6-7	3	گل کلم ها را به اندازه های مساوی ببرید. از ریشه به سمت مرکز بچینید.
جوانه های بروسل	250	5-6	3	۷۵-۶۰ میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	250	4-5	3	هویج ها را به اندازه های مساوی ببرید.
گل کلم	250 500	4-5 7-8	3	گل کلم ها را به اندازه های مساوی ببرید و آن ها را از ریشه به سمت مرکز بپیچید.
Courgettes	250	3-4	3	Courgett ها را به اندازه های کوچک بریده و کمی آب و کره اضافه کنید.
بادمجان	250	3-4	3	بادمجان را به قطعات کوچک بریده و یا قاشق چایخوری آبلیمو اضافه کنید.
تره	250	3-4	3	تره ها را به اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	125 250	1-2 2-3	3	قارچ کامل یا خرد شده را آماده کنید، آب اضافه نکنید. کمی آبلیمو به آن بزنید. نمک و فلفل اضافه کنید. قبل از سرو آب را خالی کنید.
پیاز	250	4-5	3	پیتزها را به دو نیم کرده یا خرد کنید. فقط (5m) آب اضافه کنید.
فلفل	250	4-5	3	فلفل ها را به قطعات کوچک ببرید.
سیب زمینی	250 500	4-5 7-8	3	سیب زمینی ها را وزن کرده و به دو یا چهار قسمت تقسیم کنید.
شلغم	250	5-6	3	شلغم ها را به قطعات کوچک ببرید.

راهنمای بخار برای بخار پز کردن غذاها

۵۰۰ میلی لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخار را داخل بشقاب گذاشته و غذا را برروی آن قرار دهید و درب آن را بگذارید. بخارپز را برروی صفحه گردان قرار دهید. زمان پخت بسته به اندازه ضخامت و نوع متفاوت می باشد. به هنگام بخارپز کردن قطعات نازک یا کوچک، توصیه می کنیم که زمان را کاهش دهید. به هنگام بخارپز کردن قطعات ضخیم یا بزرگتر غذا می توانید زمان را اضافه کنید. از سطوح توان و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستورالعمل ها یی برای بخارپز کردن غذاها استفاده کنید.

غذا	اندازه	آب سرد	توان	زمان	دستورالعمل ها
کلم بروکلی	400	500	900	12-18	کلم را تمیز کرده، شسته و به قطعات کوچک ببرید. آن ها را داخل بشقاب بخارپز بگذارید.
هویج	400	500	900	15-20	هویج ها را تمیز کرده، شیشه و به قطعات کوچک ببرید. آن ها را داخل بشقاب بخارپز بگذارید.
گل کلم کامل	600	500	900	20-25	گل کلم کامل را شسته و برروی سینی بخارپز بگذارید.
ذرت روی ساقه	400 g (2pcs)	500	900	23-28	ذرت ها را شسته و به صورت کنار هم بروی سینی بخارپز بگذارید.
Courgettes	400	500	900	10-15	courgett را شسته و به اندازه‌های مساوی برش بزنید. آن ها را به صورت یکسان داخل سینی بخارپز بریزید.
سبزیجات مخلوط منجمد	400	500	900	18-23	سبزیجات مخلوط مثل کلم بروکلی، گل کلم، هویج های خرد شده و ... را داخل سینی بخارپز بریزید.
سیب زمینی (کوچک)	500	500	900	25-30	سیب زمینی ها را تمیز کرده، شسته و با یک چنگال سوراخ کنید. آن ها را داخل سینی بخاپز بریزید.
سیب	800 g (4 apples)	500	900	15-20	سیب ها را تمیز کرده و شسته و آن ها را به صورت کنار هم برروی سینی بخار بگذارید.

دستورالعمل ها	زمان	توان	آب سرد	اندازه	غذا
سه تخم مرغ تازه را سوراخ کرده و آن ها حفره های کوچک سینی قرار دهید. بعد از بخارپز کردن، آن را به مدت۵ -۲ دقیقه در ظرف دربسته نگه دارید.	15-20	900	500	3-8 eggs	**تخم مرغ آب پز**
به میگوها۲ -۱ قاشق چایخوری آبلیمو اضافه کنید. آن ها را به صورت یکسان برروی سینی بخارپز بگذارید.	10-15	900	500	250 g (5-6pcs)	**میگو**
فیله های ماهی را با۲ -۱ قاشق چایخوری آبلیمو و ادویه آغشته کرده و ادویه اضافه کنید. (مثلاً رزماهی) فیله ها را به صورت یکسان برروی سینی بگذارید.	12-17	900	500	500 g (2-3pcs)	**فیله های ماهی** (ماهی cod ماهی)rose
فیله ها را تمیز کرده و بشویید. آن ها را روی سینی بخارپز بچینید.	20-25	900	500	400 g (2 fllets)	**فیله های سینه مرغ**

راهنمای پخت برای برنج و پاستا

برنج: از یک ظرف پیرکس با درپوش استفاده کنید. حجم برنج درحین پخت دو برابر می شود آن را با درب بپزید. بعد از اتمام زمان پخت و قبل از زمان انتظار آن را هم زده و نمک یا ادویه و کره اضافه کنید.

ممکن است برنج بعد ا ز اتمام زمان پخت آب جذب نکند.

پاستا: از یک ظرف پیرکس شیشه ای استفاده کنید. بعد از اینکه آب جوش آمد مقداری نمک به آن زده و خوب هم بزنید. آن را بدون درب بپزید. در حین پخت و بعد از آن، آن را هم بزنید. درحین زمان انتظار آن را بپوشانید و آب آن را کاملا خالی کنید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
برنج سفید (آبکش کرده)	250 375	900	16-18 18-20	5	۵۰۰m آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰m آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (آبکش کرده)	250 375	900	22-23 24-25	5	۵۰۰m آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰m آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	250	900	17-19	5	۵۰۰m آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + حبوبات)	250	900	19-20	5	۴۰۰m آب سرد اضافه کنید.
پاستا	250	900	11-13	5	۱۰۰۰m آب داغ اضافه کنید.

گرم کردن مجدد:

فر مایکروویو شما غذا را در کسری از زمانی که اجاق گازهای معمولی برای پخت صرف می‌کنند، گرم می کند. از سطوح توان و زمان های معین شده درجدول زیر به عنوان دستورالعمل استفاده کنید.
زمان هایی که در چارت هستند، برای مایعات با دمای اتاق از ۲۰c + تا۱۸ + یا غذای خنک با دمای تقریبی ۵ + تا ۷c + می باشند.

قرار دادن پوشاندن

از گرم کردن آیتم های بزرگ مثل تکه بزرگ گوشت خودداری کنید، در این مواقع غذا نپخته باقی مانده و قبل از اینکه داخل آن پخته شد، روی آن خشک می شود. گرم کردن قطعات کوچک نتیجه بهتری خواهد داد.

سطح توان وهم زدن

برخی غذاها را می توانید با حداکثر توان یعنی ۹۰۰w گرم کنید در حالیکه برخی غذاها باید با استفاده از توان ۷۵۰ ,۶۰۰ ,۴۵۰ یا حتی ۳۰۰w گرم شوند. برای دستورالعمل ها به جداول ارائه شده رجوع کنید.
در کل بهتر است غذا را با سطح توان کمتر گرم کنید.
در صورتیکه غذا دارای بافت ظریف است، یا مقدار زیادی غذا گرم کردن دارید و یا می خواهید غذا را بسیار سریع گرم کنید، از سطح کمتر توان استفاده کنید.

برای گرفتن بهترین نتیجه، در حین پخت و بعد از آن غذا را هم بزنید. در صورت امکان دوباره قبل از سرو آن را هم بزنید.

به هنگام مایعات و غذاها مراقبت ویژه را به کار گیرید. به منظور جلوگیری از جوشیدن با تاخیر مایعات و سوختگی احتمالی، غذا را قبل، درحین پخت و بعد از آن هم بزنید.
در زمان انتظار آن ها را در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم یک قاشق پلاستیکی یا چوبی داخل مایعات قرار دهید. از گرم کردن بیش از حد مایعات و غذا خودداری کنید.
توصیه می شود که غذا را کمتر از زمان مورد نظر گرم کرده و در صورتیکه نیاز شد، آن را بیشتر گرم کنید.

گرم کردن و زمان های انتظار

به هنگام گرم کردن غذا برای اولین بار، بهتر است برای رجوع درآینده، زمان مورد نظر آن را یادداشت کنید.

همواره مطمئن شوید که غذا به طور یکسان داغ شده باشد.

اجازه دهید غذا برای مدت زمان کوتاهی بعد از گرم شدن در فر باقی مانده و اجازه دهید دمای فر متعادل شود. زمان های انتظار بعد از گرم شدن،۴ -۲ دقیقه است مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد.

به هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک، دقت ویژه داشته باشید. همچنین به احتیاط های ایمنی نیز توجه داشته باشد.

استفاده از فر

گرم کردن مایعات همواره زمان انتظار حداقل ۲۰ ثانیه ای بعد از خاموش شدن فر در نظر بگیرید تا دمای آن متعادل شود. در صورت لزوم و همیشه بعد از گرم شدن آن را هم بزنید. به منظور جلوگیری از جوشیدن ناگهانی و سوختگی، همیشه یک قاشق پلاستیکی یا چوبی داخل نوشیدنی گذاشته و قبل از پخت، درحین آن و بعد از آن، هم بزنید.

گرم کردن مایعات و غذاها

از سطح توان و زمان ها در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
نوشیدنی (قهوه، چای وآب)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	نوشیدنی را داخل لیوان ریخته و آن را بدون درب گرم کنید. ۱ فنجان را در مرکز و ۲ فنجان را کنار هم قرار دهید. آن را در زمان انتظار در فر نگه داشته و خوب هم بزنید.
سوپ (خنک)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	آن را داخل یک ظرف سرامیک گود ریخته و آن را با درب پلاستیکی بپوشانید. بعد از گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از سرو دوباره آن را هم بزنید.
خورشت (خنک)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	خورشت را داخل یک بشقاب سرامیکی بریزید و آن را با درب پلاستیکی بپوشانید. بعد از گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از سرو دوباره آن را هم بزنید.
پاستا با سس (خنک)	350 g	600 W	4½-5½	3	پاستا (مثلاً اپاگتی با رشته تخم مرغ) را برروی یک ظرف سرامیکی بریزید. آن را با سلفون مخصوص مایکروویو بپوشانید. قبل از سرو هم بزنید.
پاستا با سس (خنک)	350 g	600 W	5½-6½	3	پاستای شکم پر (رادیولوژی، تورتسینی) را در یک ظرف سرامیک گرد بگذارید. آن را در حین پخت و بعد از آن قبل از سرو هم بزنید.
خوراک (خنک)	350 g	600 W	5-6	3	غذای دارای چند جزء را برروی یک ظرف سرامیک بگذارید. آن را با پوشش مخصوص مایکروویو بپوشانید.

گرم کردن غذای کودک

غذای کودک

غذا را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. آن را با درب پلاستیکی بپوشانید. آن را بعد از گرم کردن خوب هم بزنید. آن را دوباره همزده و دما را بررسی کنید.
دمای توصیه شده سرو بین ۴۰c -۳۰ می باشد.

شیر کودک

شیر را داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید. آن را بدون درب بپزید. هرگز بطری کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است منفجر شود. آن را قبل از زمان انتظار و قبل از زمان سرو خوب هم بزنید. همیشه مراقب باشید که دمای شیر کودک را قبل از دادن آن به کودک بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده ۳۷ c می باشد.

توضیحات:
غذای کودک نیاز به توجه ویژه دارد. بنابراین قبل از سرو به منظور جلوگیری از سوختگی دمای آن را چک کنید. از سطوح توان و زمان ها در جدول بعدی به عنوان دستورالعمل هایی برای گرم کردن استفاده کنید.

گرم کردن غذا و شیر کودک

از سطوح توان و زمان های جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات گوشت)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید.آن را با درب بپزید. بعد از زمان انتظار هم بزنید. ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید. قبل از سرو، آن را خوب هم زده و دما را به دقت بررسی کنید.
پوره کودک (حبوبات + شیر+میوه)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید.آن را با درب بپزید. بعد از زمان انتظار هم بزنید. ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید. قبل از سرو، آن را خوب هم زده و دما را به دقت بررسی کنید.
شیر کودک	100 ml	300 W	30-40 sec.	2-3	آن را خوب هم زده و داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید. بطری را برروی صفحه گردان قرار دهید و آن را بدون درب گرم کنید و سه دقیقه منتظر بمانید. قبل از سرو خوب آن را تکان داده و دما را به دقت بررسی کنید.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.		

یخ زدایی

مایکروویوها روش بسیار خوبی برای یخ زدایی غذاهای منجمد هستند. مایکروویوها به آرامی غذاهای منجمد را ر مدت زمان کوتاهی یخ زدایی می کنند. در صورتیکه مهمان ناخوانده داشته باشید، این ویژگی بسیار مفید می باشد.

جوجه منجمد باید قبل از پخت کاملاً یخ زدایی شود. هرگونه نوار فلزی را از دور آن باز کرده و بسته بندی آن را نیز بردارید تا کل مایع ناشی از ذوب شدن خارج شود.

غذای منجمد را داخل یک ظرف بدون درپوش بگذارید. آن را بعد از گذشت نیمه زمان پخت برگردانید و هرگونه مایع را در صورت امکان خارج کنید.
غذا را چند دقیقه یکبار بررسی کنید و مطمئن شوید که گرم شده باشد.
در صورتیکه قطعات نازک تر و کوچکتر در حال گرم شدن هستند، می توانید آن ها رابا نوارهای کوچک آلومینیوم بپوشانید.

در صورتیکه سطح خارجی جوجه در حال گرم شدن است، فر را متوقف کرده و قبل از ادامه ۲۰ دقیقه منتظر بمانید.
بگذارید ماهی، گوشت و جوجه را به منظور کامل کردن فرآیند یخ زدایی، کمی در فر بماند.
زمان انتظار برای یخ زدایی کامل ممکن است بسته به مقدار غذا متفاوت باشد. لطفاً به جدول زیر مراجعه کنید.

نکته: غذاهای مسطح بهتر از غذاهای ضخیم و غذاها با قطعات کوچکتر، زودتر از قطعات بزرگتر یخ زدایی می شوند. این نکته را به هنگام انجماد و یخ زدایی غذاها به یاد داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهایی با دمای تقریباً ۱۸C - تا ۲۰C - ، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

تمام غذاهای منجمد باید با استفاده از توان یخ زدایی (۱۸۰W) ، یخ زدایی شوند.

غذا	اندازه	زمان (دقیقه)	زمان انتظار	دستورالعمل ها
گوشت گوشت‌چرخ کرده استیک خوک	 250 g 500 g 250 g	 4-6 9-11 7-8	15-30	گوشت ها را داخل بشقاب سرامیک قرار دهید. کناره های نازک تر را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان انتظار آن را برگردانید.
جوجه قطعات جوجه جوجه کامل	 500 g (2 pcs) 1200 g	 12-14 28-32	15-60	ابتدا قطعات جوجه را به طوری که پوست آن ها به سمت پایین باشد و جوجه کامل را به طوری‌که سینه آن به سمت پایین باشد، بروی بشقاب سرامیک بگذارید. قطعات نازک تر و بال ها و انتهای گوشت ها را با آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
ماهی فیله های ماهی ماهی کامل	 200 g 400 g	 6-7 11-13	10-25	ماهی منجمد را به طوری که پوست آن ها به سمت پایین باشد و فیله های ماهی را به طوری که سینه آن به سمت پایین باشد، بروی بشقاب سرامیک بگذارید. قطعات نازک تر را با آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
میوه انواع توت ها	300 g	6-7	5-10	میوه ها را داخل یک ظرف بلور مسطح بریزید. (با قطر بزرگ)
نان قرص های نان (هرکدام ۵۰ گرم) تست / ساندویچ نان آلمانی (گندم + آرد rye)	 2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	قرص های نان را به صورت دایره ای یا نان را به صورت افقی برروی پارچه آشپزخانه گذاشته و برروی سینی سرامیک بگذارید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن ها را برگردانید.

گریل

المنت های گرمایی گریل در زیر سقف فر قرار دارند. این المنت ها به هنگام بسته بودن درب و چرخش صفحه گردان کار می کنند. چرخش صفحه گردان سبب برشته شدن و یکسان پخته شدن می شود.
گرم کردن گریل برای مدت۳ -۲ دقیقه سریع تر پخته شدن غذا می شود.

لوازم پخت مناسب برای گریل

این لوازم باید ضد گرما و فلزی باشد. از هیچ گونه ظرف پلاستیکی استفاده نکنید، چون ذوب می شود.

غذاهای مناسب برای گریل

گوشت بره، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن، ماهی های نازک، ساندویچ و انواع نان های تست با مخلفات

نکته مهم

هنگامیکه از حالت گریل به تنهایی استفاده می کنید، به خاطر داشته باشید که غذا باید برروی پایه بلند قرار گیرد مگر اینکه دستورالعمل چیز دیگری را توصیه کرده باشد.

مایکروویو + گریل

این حالت پخت گرمای ناشی از گریل را با سرعت پخت مایکروویو ترکیب می کند.
این حالت فقط به هنگام بسته بودن درب و چرخش صفحه گردان فعال می شود. چرخش صفحه گردان سبب یکسان پخته شدن و برشته شدن غذا می شود.
پنج حالت ترکیبی برای این مدل موجود می باشد:

+ ۶۰۰w گریل، + ۳۰۰w گریل، + ۱۸۰w گریل و + ۱۰۰w گریل

ظروف پخت مناسب برای حالت مایکروویو + گریل

لطفا از ظروفی استفاده کنید که امواج از آن ها عبور کرده و ضد جرقه باشند.
از ظروف فلزی در حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچ گونه ظروف پلاستیکی استفاده نکنید.
چون ذوب می شود.

غذاهای مناسب برای پخت مایکروویو + گریل
غذاهای مناسب برای حالت پخت ترکیبی شامل انواع غذاهایی که نیاز به گرم کردن و برشته شدن دارند (مثل پاستا) و غذاهایی که می خواهید ظرف مدت کوتاهی از بالا برشته شوند می‌باشد. همچنین از این حالت می توانید برای پخت غذاهای ضخیم که می خواهید سطح رویی آن برشته شود (مثل قطعات جوجه) استفاده کنید. لطفا برای جزئیات بیشتر به جدول گریل مراجعه کنید.

نکته مهم:

به هنگام استفاده از حالت ترکیبی (گریل + مایکروویو)، غذا باید برروی پایه بلند قرار بگیرد مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. برای دستورالعمل ها به جدول زیر مراجعه کنید.

در صورتیکه می خواهید هر دو طرف سرخ شود، غذا را برگردانید.

راهنمای گریل

گریل را با عملکرد grill به مدت۳ -۲ دقیقه گرم کنید.
از سطوح توان و زمان های موجود در بین جدول به عنوان دستورالعمل هایی برای گریل کردن غذاها استفاده کنید. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت طرف اول (دقیقه)	زمان پخت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
تکه های نان تست	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	2- 2½	تست ها را به صورت کنار هم برروی پایه بلند قرار دهید.
ساندویچ پنیر و گوجه	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	سیب زمینی ها را به دو نیم تقسیم کنید. مقداری پنیر روی آن بریزید. آن ها را به صورت دایره ای برروی یک ظرف پیرکس شیشه ای بگذارید. آن را برروی پایه کوتاه قرار دهید. ۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
تست هاوایی (همبرگر، آناناس، پنیر)	4 pcs (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	ابتدا قطعات نان را برشته کنید. سپس نان دارای مخلفات را برروی پایه بلند قراردهید. ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
گراتین سیب زمینی (سیبزیجات خنک	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	ابتدا قطعات نان را برشته کنید. سپس نان دارای مخلفات را برروی پایه بلند قراردهید. ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
سیب زمینی پخته	500 g	450 W + Grill	14-16	-	سیب زمینی ها را به دو نیم برش بزنید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار داده و با گریل بپزید.
گراتین سبزیجات (خنک)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	گراتین تازه را داخل یک ظرف شیشه ای پیرکس بریزید. ظرف را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
سیب های پخته	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6-7	-	وسط سیب ها را خالی کرده و داخل آن را با مربا و کشمش پر کنید. کمی بادام برروی آن بگذارید. سیب ها را برروی یک ظرف پیرکس شیشه ای قرار دهید. ظرف را به طور مستقیم روی پایه کوتاه قرار دهید.
قطعات جوجه	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	به قطعات جوجه روغن و ادویه اضافه کنید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از گریل۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
استیک گوشت (متوسط)	400 g (2 pcs)	Grill only	8-12	6-10	به استیک ها روغن و ادویه اضافه کنید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از گریل۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
ماهی کبابی	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	به اهی روغن و ادویه اضافه کنید. دو ماهی را به صورت کنار هم برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از گریل۳ -۲ منتظر بمانید.

راهنمای پخت ضخیم

توصیه می کنیم که بشقاب ضخیم را به طور مستقیم برروی صفحه گردان قرار دهید. بشقاب را به مدت۴ -۳ دقیقه گرم کرده و زمان ها و دستورالعمل های آمده در جدول زیر را استقبال کنید. به هنگام درآوردن غذا از فر، از دستکش استفاده کنید.

غذا	اندازه	گرم کردن		پخت		دستورالعمل ها
		حالت	زمان (دقیقه)	حالت	زمان (دقیقه)	
Bacon	4-6 slices (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. قطعات گوشت را به صورت کنار هم برروی بشقاب ضخیم گذاشته آن را برروی پایه بلند قراردهید.
گوجه کبابی	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. گوجه ها را به دو قسمت تقسیم کنید. مقداری پنیر روی آن بگذارید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار دهید.
خلال سیب زمینی	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	سیب زمینی ها را تمیز کرده و بشویید و آن ها را به صورت خلالی یا نگینی خرد کنید. به آن روغن زیتون و ادویه اضافه کنید. خلال ها را به صورت یکسان برروی بشقاب ضخیم پخش کنید. بشقاب را برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از ۷ -۵ دقیقه آن ها را برگردانید.
سبزیجات گریل شده	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کرده و از ۱ قاشق چایخوری روغن اضافه کنید. سبزیجات خد شده تازه مثل قطعات فلفل، پیاز و قارچ را داخل بشقاب بریزید. بشقاب را برروی پایه بلند بگذارید.
پیتزای منجمد	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. پیتزای منجمد را داخل بشقاب گذاشته و برروی پایه بلندقرار دهید.
باگت منجمد	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. ۲ باگت دارای مخلفات (مثلا سبزیجات، همبرگر و پنیر) را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید.
چیپس منجمد	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. چیپس ها را به طور یکسان برروی بشقاب ضخیم بریزید. آن را برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از نصف زمان پخت آن را برگردانید.
ناگت مرغ	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. ۱ قاشق چایخوری روغن اضافه کنید. ناگت های مرغ را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید. بعد از ۶ -۵ دقیقه آن را برگردانید.

پخت حرارتی

پخت حرارتی ، پخت سنتی بوده و روش آشنای پخت در اجاق ها با هوای داغ می باشد . المنت حرارتی و موقعیت پنکه در دیواره ها نیز هوای داغ را در فر به گردش در می آورند .

لوازم مناسب برای پخت حرارتی

تمام ظروف ضد حرارت معمولی مثل کاغذهای پخت و نیز هر چیزی که به معمولا برای فرهای معمولی استفاده می کنید ، قابل استفاده می باشد.

غذاهای مناسب برای پخت حرارتی

انواع بیسکویت ها ، کلوجه ها و کیک ها را می توانید با این حالت بپزید . خمچنین کیک های میوه کلو چه های ماکس و سو فله هارا نیز می توانید با این روش پخت بپزید.

مایکروویو + حرارت

در این حالت انرژی مایکروویو با هوای داغ ترکیب شده بنابراین زمان پخت کاهش یافته و غذا برشته و سرخ خواهد شد.

پخت با حرارت سنتی بوده و روش آ شنای پخت در اجاق ها با هوای داغ می باشد .
المنت حرارتی و مو قعیت پنکه در دیواره ها نیز هوای داغ را در فر به گردش در می آورند
پنج حالت ترکیبی در این مدل موجود می باشد .
w۶۰۰+حرارت ، w۴۵۰+حرارت ، w۳۰۰+حرارت ، w۱۸۰+حرارت و w۷۰۰+حرارت

ظروف مناسب برای پخت با مایکروو + حرارت

باید طوری باشند که امواج از آن ها عبور کنند. این ظروف باید ضد حرارت بوده (مثل شیشه، سفال یا چینی بدون نوارهای فلزی) و مشابه ظروف استفاده شده در حالت مایکروویو + گریل باشند.

غذاهای مناسب برای مایکروویو + حرارت

انواع گوشت ها و جوجه و گراتین، کیک های اسفنجی وکیک های میوه ای، پاستا و سبزیجات کبابی و نان ها در این حالت قابل پخت هستند.

راهنمای پخت با حرارت

حرارت را با انتخاب fast pre-heat برروی دمای مناسب قرار دهید. از سطوح توان و زمان های موجود در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت استفاده کنید. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان	دستورالعمل ها
پیتزا (پیتزای منجمد پخته شده)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	پیتزا برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
پاستا لازانیای منجمد	400 g	450 W + 200 °C	16-18	پاستا را داخل یک ظرف پیرکس شیشه ای ریخته و یا داخل همان بسته بندی قرار دهید (دقت کنید که بسته بندی برای مایکروویو و حرارت فر مناسب باشد) لازانیای منجمد را برروی پایه کوتاه بگذارید. بعد از پخت۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
گوشت رست بیف گوشت کبابی (متوسط)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1st side 15-17 2nd side 10-14	گوشت ها را با روغن آغشته کرده و به آن فلفل، نمک اضافه کنید. آن را برروی پایه کوتاه قرار دهید. آن ها را طوری قرار دهید که قسمت ضخیم آن به سمت پایین باشد. بعد از پخت آن را در فویل آلومینیوم پیچانده و۱۵ -۱۰ دقیقه منتظر بمانید.
جوجه کبابی	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1st side 15-17 2nd side 13-15	به جوجه ها روغن و ادویه بمالید. ابتدا جوجه را طوری که قسمت سینه آن به سمت پایین باشد، قرار داده و سپس قسمت بالای آن را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
نان قرص های نان منجمد	6 pcs (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	قرص های نان را به صورت دایره ای برروی پایه کوتاه قرار دهید.۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
نان (خنک، پخته شده)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	6-8	باگت های خنک را برروی کاغذ آشپزخانه گذاشته و برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
کیک کیک (خمیر تازه)	700 g	Only 180 °C	70-80	خمیر تازه را دریک ظرف مربعی فلزی بریزید. (طوری ۲۵ سانتی متر) ظرف را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت۱۰ -۵ دقیقه منتظر بمانید.
مافین (خمیر تازه)	6x45 g (350-400 g)	Only 175°C	20-25	خمیر را به طور یکسان داخل یک ظرف فلزی مشکی برای ۶ مافین بریزید. ظرف را برروی پایه‌کوتاه قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
نان شیرینی / قرص های نان (خمیر تازه)	200-250 g	Only 200 °C	13-18	نان شیرینی یا قرص های نان را برروی پارچه آشپزخانه و پایه کوتاه قرار دهید.
کیک منجمد	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	کیک منجمد را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از یخ زدایی و گرم شدن۲۰ -۱۵ دقیقه منتظر بمانید.

راهنمای پخت حرارتی

از سینی مربعی فقط برای پخت حرارتی یا حالت گریل استفاده کنید. سینی مربعی را داخل سینی پایه قرار دهید. فر را با عملکرد سریع از قبل گرم کرده تا به دمای مورد نظر برسید.

مگر اینکه دمای دیگری توصیه شده باشد، به جدول زیر مراجعه کنید.
به هنگام استفاده از عملکرد گریل به تنهایی، گریل را به مدت۴ -۳ دقیقه گرم کنید.

از زمان های پخت و دستورالعمل در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت حرارتی استفاده کنید. همواره به هنگام درآوردن ظروف از فر از دستکش استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	گرم کردن	توان	زمان (دقیقه)	دستورالعمل ها
نان تست	100 g	Grill	Grill	8-10	نان های تست را داخل سینی مربع بگذارید. بعد از ۵ -۴ دقیقه آن ها را برگردانید.
تست پنیر	250 g	Grill	Grill	4-6	نان تست را گرم کرده و قطعه های گوجه و پنیر را روی آن بگذارید. نان ها را به صورت کنار هم داخل سینی مربع بپیچید.
سبزیجات کبابی	500 g	Grill	Grill	15-20	سبزیجات ادویه زده شده مثل گوجه های کوچک، قطعات فلفل و قارچ را داخل سینی مربع بریزید.
پیتزای منجمد	350 g	200 °C	200 °C	15-20	پیتزای منجمد را داخل سینی مربع قرار دهید.
پیتزای خانگی	800 g	210 °C	210 °C	20-25	خمیر تازه پیتزا را برروی سینی مربع با استفاده از پارچه آشپزخانه بگذارید. خمیر را با یک چنگال سوراخ کنید. روی آن سس گوجه فرنگی، سبزیجات و پنیر رنده شده بریزید.
چیپس منجمد	500 g	220 °C	220 °C	23-26	چیپس ها را به طور مساوی برروی سینی مربعی بریزید.
کیک loaf	700 g	-	160 °C	55-65	خمیر تازه را داخل یک ظرف مربعی شکل فلزی بریزید. ظرف را در راستای طول درب برروی سینی مربع بگذارید.
کیک اسفنجی	700 g	-	160 °C	40-50	خمیر تازه را در یک ظرف فلزی مربع شکل بریزید. کیک را در مرکز سینی مربعی بگذارید.
کلوچه	200 g	180 °C	180 °C	8-12	کلوچه ها را به صورت یکسان برروی سینی مربع بچینید.
مافین	600 g	175°C	175°C	20-25	خمیر تازه را داخل ظرف فلزی مربعی شکل برای ۱۲ مافین بریزید. ظرف های مافین را برروی‌سینی مربع یا سینی پایه داخل فر بگذارید.

سریع و آسان

ذوب کردن کره

۵۰گرم کره را داخل یک ظرف شیشه ای عمیق بریزد . آن را با درب پلاستیکی بپوشانید . با استفاده از توان ۹۰۰w ، به مدت۳۰ -۴۰ثانیه آن را گرم کنید تا کره ذوب شود.

گرم کردن شکلات

۱۰۰گرم شکلات را داخل یک ظرف شیشه ای عمیق بریزید.
به مدت۳ -۵دقیقه با استفاده از توان۴۵۰ گرم کنید تا شکلات ذوب شود.
در حین ذوب یک یا دو بار هم بزنید . به هنگام در آوردن ظرف از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرک زده

۲۰گرم عسل شکرک زده را داخل یک ظرف شیشه ای با عمق کم بریزید. به مدت۲۰ -۳۰ ثانیه با استفاده از توان۳۰۰ wگرم کنید تا عسل ذئب شود.

ذوب کردن ژلاتین

برگ های ژلاتین را به مدت ۵ دقیقه داخل آب سرد قرار دهید . ژلاتین ها را داخل یک ظرف شیشه ای پیرکس قرار دهید . با استفاده از توان۳۰۰ w آن را گرم کنید. بعد از ذوب هم بزنید .

پخت glaze/icing

Glaze فوری (تقریباً ۱۴ گرمی) را با۴۰ گرم شکر و۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید . آن را با استفاده از توان۹۰۰wبه مدت۳ /۵ تا۴ /۵ دقیقه گرم کنید تا زمانیکه glaze/icing شفاف شود . دو بار در حین پخت هم بزنید.

پخت مربا

۶۰۰گرم میوه (برای مثال آلبالو) را در یک ظرف پیرکس شیشه ای با اندازه مناسب با درپوش بریزید. ۳۰۰گرم شکر اضافه کرده و خوب هم بزنید.
۱۲-۱۰دقیقه با استفاده از توان ۹۰۰ w بپوشانید. در حین پخت چند بار هم بزنید .
مربا را به طور مستقیم داخل شیشه مربا با درب محکم خالی کنید. ۵ دقیقه منتظر بمانید.

پخت پودینگ

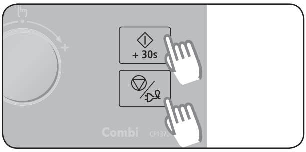
پودر پودینگ را با شکر و شیر را دستورالعمل های زیر مخلوط کنید و خوب هم بزنید. از یک ظرف پیرکس شیشه ای با اندازه مناسب استفاده کنید.۶ /۵تا۷/۵دقیقه با استفاده از۹۰۰ وات آن را گرم کنید . در حین پخت چند بار هم بزنید.

سرخ کردن خلال بادام

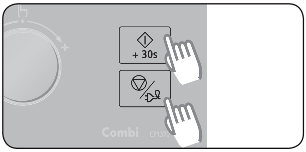
۳۰گرم خلال بادام را بر روی یک بشقاب سرامیکی با اندازه متوسط بریزید در حین سرخ کردن به مدت۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه لا استفاده از۶۰۰ وات هم بزنید.
به مدت۲ -۳ دقیقه بگذارید در فر بماند. هنگام در آوردن ظرف از دستکش استفاده کنید.

خاموش کردن بوق دستگاه

شما می توانید هر وقت که می خواهید ، بوق دستگاه را خاموش کنید .



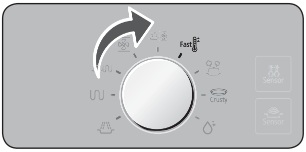
۱. برای خاموش کردن بوق دستگاه /cancel/power, sawe stup را فشار داده و تکمه start را به طور همزمان فشار دهید.



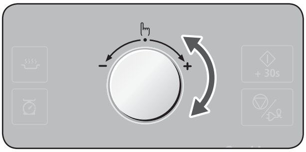
۲. برای روشن کردن بوق دستگاه ، دوباره تکمه sawe , stup/cancel/power را به طورهمزمان فشار دهید .

گرم کردن سریع فر

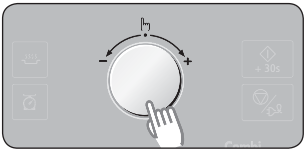
برای پخت حرارتی ، توصیه می شود شما فر را برای رسیدن به دمای مورد نظر قبل از گذاشتن غذا در فر از قبل گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای مورد نظر رسید ، تقریباً ۱۰ دقیقه در این دما باقی ماند، و سپس به طور خودکار خاموش می شود. بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت درست برای پخت غذای شما باشد.



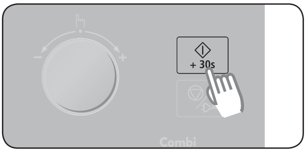
۱. درجه mode selector را بر روی موقعیت fast prehest قرار دهید.



۲. درجه multi function را بر روی دمای مورد نظر بچرخانید (پیش فرض : ۱۸۰°c)



۳. تکمه selector را بروی دمای مورد نظر قرار دهید.



۴. تکمه start را فشار دهید.

نتیجه : فر به دمای مورد نظر رسیده و گرم می شود.

- زمان های نمایشگر ۴ ثانیه است .
  مثال ،در حالت گرم کنندگی سریع در۱۸۰°c
- به محض رسیدن فر به دمای مورد نظر فر ۴ بار بوق زده و به مدت ۱۰ دقیقه در همان دما باقی می ماند
- بعد از ۱۰ دقیقه ، فر ۴ بار بوق زده و عملکرد متوقف می شود.

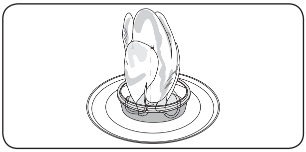
در صورتیکه دمای داخلی به دمای از پیش تنظیم شده رسید ، فر ۴ بار بوق زده به مدت ۱۰دقیقه در همان دما باقی می ماند.

کباب کردن با سیخ

سیخ کبابی برای پخت باربیکیومناسب می باشد چون دیگر نیازی به برگرداندن گوشت نداریم.
می توانید برای این کار از حالت پخت حرارتی +ماکروویو استفاده کنید.

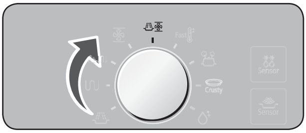
مطمئن شوید که گوشت به طور یکسان در کل سیخ پخش شده باشد تا سیخ به راحتی بچرخد.

همواره به هنگام لمس ظروف داخل فر ، از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می شوند.

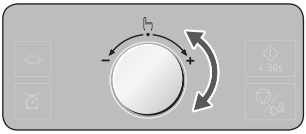


۱. سیخ کباب پز را در مرکز گوشت فرو کنید.

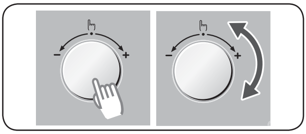
مثال : سیخ را بین استخوان پشتی و سینه مرغ وارد کنید .
سیخ را بر روی پایه قرار داده و پایه را داخل ظروف شیشه ای قرار دهید و ظرف را بر روی پایه گردان قرار دهید .
برای برشته شدن گوشت ، آن را با روغن آشپزی آغشته کنید.



۱. درجه selector mode را بر روی موقعیت convection combi قرار دهید.

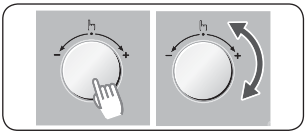


۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه MULTI function تنظیم کنید.
(حداکثر زمان پخت۹۰ دقیقه است)



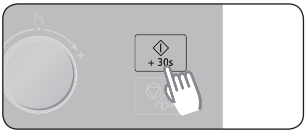
۳. در صورتیکه می خواهید سطح توان را تغییر دهید ، تکمه selector را فشار داده و سطح توان مناسب را با چرخاندن درجه MULTI function انتخاب کنید.

- پیش فرض :۶۰۰وات
- ۱۰۰،۱۸۰،۳۰۰،۴۵۰،۶۰۰



۴. در صورتیکه می خواهید دما را تغییر دهید ، تکمه selector را فشار داده و سپس دمای مناسب را با چرخاندن درجه MULTI function انتخاب کنید.

- پیش فرض :۱۸۰°c
- ۲۱۰-۴۰°c



۵. تکمه start را فشار دهید .
- پخت آغاز شده و سیخ می چرخد.

نتیجه : بعد از اتمام پخت ، فر بوق زده و End چهار بار چشمک می زند بعد از آن فر هر دقیقه یک بار بوق می زند.

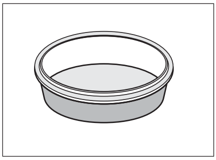
۶. بعد از اینکه گوشت کاملاً پخت ، به دقت سیخ را با استفاده از دستکش خارج کنید.

استفاده از سیخ چند شاخه عمودی

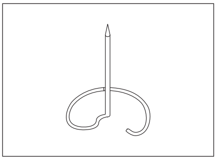
سیخ چند شاخه برای کباب

با استفاده از سیخ ۶ شاخه برای کباب شما می توانید به آسانی گوشت را کباب ، جوجه ، ماهی ، سبزیجات (مثل پیاز ، فلفل ، و غیره) و میوه هایی که خرد کرده اید ، را کباب کنید .

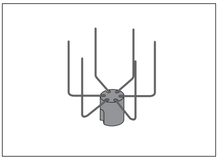
شما می توانید غذا های بالا را با استفاده از سیخ های کباب و حالت حرارتی با ترکیبی بپزید.



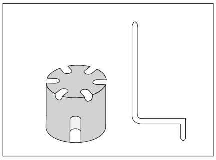
سیخ چند شاخه



بست بار بیکیو + سیخ



سیخ کباب



ظرف شیشه ای

استفاده از سیخ چند شاخه با سیخ های کباب

۱. برای آماده کردن کباب با استفاده از ۶ سیخ
۲. مقدار مساوی گوشت بر روی هر سیخ بگذارید.
۳. سیخ را داخل ظرف شیشه ای گذاشته و سیخ چند شاخه را داخل آن قرار دهید .
۴. ظرف شیشه ای را با سیخ چند شاخه در مرکز صفحه گردان قرار دهید .

مطمئن شوید که المنت حرارتی در موقعیت درست پشت دیوار فر باشد و قبل از شروع فر آیند گریل در بالا قرار نداشته باشد.

در آوردن سیخ چند شاخه از فر بعد از گریل

۱. به هنگام در آوردن ظرف شیشه ای حاوی سیخ ها از دستکش استفاده کنید . چون خیلی داغ می شود.
۲. سیخ چند شاخه را از سیخ ایستاده خارج کنید.
۳. به دقت سیخ ها را در آورید و با استفاده از چنگال قطعات گوشت یا غذا را از سیخ در آورید .

سیخ چند شاخه را نباید در ماشین ظرفشویی بشویید. بنابراین آن را با آب گرم و ماده شستشو با دست بشویی . بعد از استفاده سیخ چند شاخه را از فر در آورید.

تمیز کردن و مراقبت

تمیز کردن فر

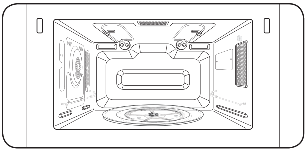
استفاده از حالت تمیز کردن با بخار

بخار تولید شده از سیستم تمیز کردن با بخار حفره فر را درب می گیرد. بعد از استفاده از تمیز کردن با بخار، شما می توانید به آسانی فر را تمیز کنید.

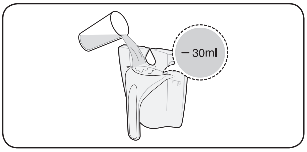
نکته مهم:

- از این عملکرد حتما بعد از خنک شدن کامل فر استفاده کنید. (دمای اتاق)
- از آب طبیعی استفاده کرده و آب مقطر را در فر نگذارید.

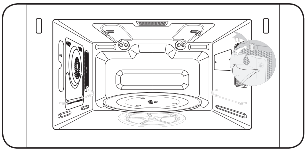
۱. درب را باز کنید.



۲. آب را درون ظرف شیشه ای بریزید.
خط آب در حدود ۳۰m است.

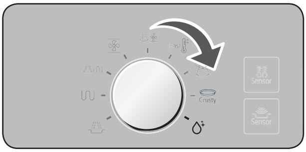


۳. لطفا ظرف آب را به قسمت راست فر وصل کنید.

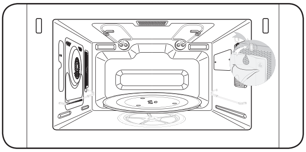


۴. درب را ببندید.

۵. درجه selector را برروی موقعیت steam clean قرار داده و تکمه start را فشار دهید.

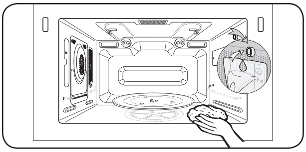


۶. درب را ببندید.



۷. حفره فر را با استفاده از حوله آشپزخانه تمیز کنید.

صفحه گردان و سینی پایه را برداشته و زیر پایه را با دستمال آشپزخانه تمیز کنید.



- ظرف آب تنها حالت "steam clean" قابل استفاده است.
- به هنگام پخت مواد غذایی بدون آب، آب ظرف را خالی کنید چون ممکن است سبب آتش سوزی در فر مایکروویو شود.

تمیز کردن فر مایکروویو

تمیز کردن منظم فر مایکروویو به منظور جلوگیری از جمع شدن چربی و ذرات غذا به خصوص برروی سطوح خارجی و داخلی، درب و لاستیک های درب ضروری می باشد.

۱. سطوح خارجی را با یک پارچه نرم و مایع شستشو شسته و آب کشی کرده و خشک کنید.
۲. هرگونه سرریز غذا یا ماده اضافی را یک پارچه نرم از داخل فر تمیز کرده و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذایی سخت شده اند و برای از بین رفتن بو، یک لیوان آبی لیموی رقیق برروی کف فر گذاشته و با حداکثر توان به اندازه ۱۰ دقیقه فر را گرم کنید.

۴. داخل فر را بشویید.

نکته مهم:

- دقت کنید که آب درون حفره های تهویه نرود.
- هرگز از مواد اسیدی یا حلال های شیمیایی استفاده نکنید.
- همواره مطمئن شوید که لاستیک های درب به منظور جلوگیری از تشکیل چربی و ذرات غذا، تمیز باشند تا درب خوب بسته شود.

عیب یابی و کدهای خطا

نگه داری و تعمیر فر مایکروویو

تعمیر باید فقط توسط تکنسین خدمات واجد شرایط انجام شود.

در صورتیکه فر نیاز به سرویس دارد، آن را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید.

به هنگام تماس، لطفا اطلاعات زیر را به همراه داشته باشید:
- شماره مدل و شماره سریال (در پشت فر یافت می شود)
- جزئیات گارانتی
- توضیح کامل شکل

در صورتیکه می خواهید موقتاً از فر استفاده نکنید آن را در جایی نگه داری کنید، محل تمیزی را انتخاب کنید که گردوخاک و رطوبت به فر آسیب نزنند.

عیب یابی

در صورتیکه مشکلات زیر را با فر دارید، به راه حل های زیر مراجعه کنید. با این کار در زمان صرفه جویی شده و از تماس غیر ضروری جلوگیری می کند.

غذا نپخته باقی می ماند.

- مطمئن شوید که تایمر را درست تنظیم کرده و تکمه start را فشار داده اید.
- درب را محکم بسته باشید.
- مطمئن شوید که فیوز نپریده باشد یا مواد کوتاه رخ نداده باشد.

غذا بیش از حد پخته و یا نیمه پخته باقی می ماند.

- مطمئن شوید که زمان پخت درست را انتخاب کرده اید.
- مطمئن شوید که سطح توان درست استفاده شده باشد.

جرقه و تششع در داخل فر ایجاد می شود.

- مطمئن شوید که ظرف مناسب حالت پخت و بدون نوارهای فلزی انتخاب کرده اید.
- مطمئن شوید که چنگال یا دیگر ظروف فلزی را داخل فر جا نگذاشته باشید.
- در صورتیکه از فوی آلومینیوم استفاده می کنید، مطمئن شوید که خیلی نزدیک دیواره های فر نباشد.

فر سبب اختلال در رادیو و تلویزیون می شود.

- اختلالات جزئی ممکن است به هنگام کارکردن فر در تلویزیون و رادیو ایجاد شود. به منظور کاهش این اثر، سعی کنید فر را دور از تلویزیون، رادیو و آنتن نصب کنید.

اختلالات الکترونیکی سبب reset شدن نمایشگر می شود.

- دوشاخه را از برق درآورده و دوباره بزنید، زمان را reset کنید.

چگالش داخل فر اتفاق می افتد.

- این یک امر طبیعی است. بعد از پخت آن را خشک کنید.

پنکه حتی بعد از خاموش شدن فر کار می کند.

- این یک امر طبیعی است. پنکه خنک کننده ممکن است برای خنک کردن فر تا زمان متعادل شدن دمای آن، حتی بعد از خاموش شدن فر تمیز کار کند.

جریان هوا در اطراف درب و جعبه بیرونی احساس می شود.

- این یک امر طبیعی است.

انعکاس نور در اطراف درب و جعبه بیرونی اتفاق می افتد.

- این یک امر طبیعی است.

بخار را از اطراف درب یا حفره های تهویه خارج می شود.

- این یک امر طبیعی است.

صدای کلیک به هنگام عملکرد فر به گوش می رسد به خصوص به هنگام یخ زدایی این یک امر طبیعی است.

کد خطا	عملکردهای عمومی
E-11	**سنسور گاز باز است.** در صورتیکه سوپاپ سنسور گاز بیش از ۲۱۰ را در حین عملکرد/لغو عملکرد را احساس کند این خطا رخ می دهد.
E-12	**اتصال کوتاه سنور گاز** در صورتیکه سنسور گاز درحین عملکرد کمتر از ۶ را احساس کند.
E-13	**زمان حداکثر سنور گاز** در صورتیکه زمان سنسور گاز بیش از زمن تخمین زده شده برای پخت باشد.
E-21	**باز بودن سنور دما** در صورتیکه سنسور دما، دمایی بیش از ۲۵۰ را در حین عملکرد احساس کند.
E-22	**اتصال کوتاه دما** درصورتیکه میزان دما در حین عملکرد کمتر احساس شود این خطا رخ می دهد.
E-23	**گرم شدن ناتمام** در صورتیکه فر در طی مدت معین به دمای مورد نظر نرسد، این خطا رخ می دهد.
E-25	**تشخیص دمای بیش از ۲۳۰ c در حین عملکرد مایکروویو** در صورتیکه دمای فر درحین عملکرد مایکروویو به بیش از ۲۳۰ c برسد، این خطا رخ می دهد.
E-31	**باز شدن سنسور وزن** در صورتیکه در حین عملکرد سنسور وزن بیش از ۹۹۹ را تشخیص دهد، این خطا رخ می دهد.
E-32	**با اتصال کوتاه سنسور وزن** در صورتیکه سنسور وزن درحین عملکرد کمتر از ۳۰ را تشخیص دهد. این خطا رخ می دهد.
E-37	**سینی گردان برداشته شده است.** در صورت درآوردن سینی پایه گردان
E-A1	**باز / بسته بودن Damper** در صورتیکه فر باز بودن یا بسته بودن Damper را احساس نکند، این خطا رخ می دهد.

اطلاعات فنی

سامسونگ همواره در حال بهبود محصولات خود می باشد. طرح و خصوصیات این محصول و همچنین این دستورالعمل های کاربر ممکن است بدون تذکر تغییر کند.

اطلاعات فنی

منبع برق		230 V ~ 50 Hz
مصرف برق	حداکثر توان	3050 W
	مایکروویو	1550 W
	گریل	1550 W
	حرارت	2000 W
توان خروجی		100 W / 900 W (IEC - 705)
فرکانس عملکرد		2450 MHz
مگنترون		OM75P (20)
روش خنک کنندگی		موتور خنک کننده پنکه
ابعاد (عرض × ارتفاع × عمق)	بیرون	520 x 385 x 481 mm
	محفظه فر	400 x 235 x 385 mm
حجم		36 liter
وزن	خالص	تقریباً 26.5 kg

یادداشت

یادداشت

پرسش یا پیشنهاد

کشور	تماس	ملاقات زنده با ما
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

شماره کد: DE68-03437R-01